NUOVI. NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE

Il mondo vitivinicolo friul-giuliano arriva più determinato e più unito alla nuova edizione di Vinitaly, la trentasettesima di questo salone del vino e dei distillati di Verona che è il più grande e importante appuntamento del vino italiano e che richiama produttori e pubblico internazionali.
All'appuntamento ci presentiamo con una qualificatissima collezione di vini e una straordinaria mostra di ex-libris del Novecento sul tema vino a tracciare un lungo percorso culturale.
La combinazione dei contenuti idealmente riassume la formula che di fronte alla globalizzazione bisogna cercare e trovare fondamenti di rinnovamento dentro il tessuto costitutivo della propria storia e del proprio territorio; un imperativo strategico.
L'impegno dell'Ersa, in quanto Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale, anche per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, va evidentemente in questo senso, così come per la promozione dei prodotti agroalimentari tipici e originali, documentati con la pubblicazione del Cibario del Friuli Venezia Giulia, Atlante dei cibi della tradizione. *La nuova Agenzia, si pone infatti, oggi, quale ente certificatore della qualità, anche attraverso la legge regionale che ha definito il marchio AQUA (Agricoltura, Qualità, Ambiente). Pensato per dare l'opportunità a tutte le imprese che, attraverso l'adesione ad un rigoroso disciplinare di produzione, atto a garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto, l'applicazione delle norme igienico-sanitarie, il rispetto e la valorizzazione dell'ambiente, potranno così fregiarsi di un marchio comunitario che ne sancisca la qualità.*
Anche questo appuntamento con Vinitaly sarà, allora, un'occasione per riflettere insieme, guardando dentro e fuori i confini del nostro vigneto nel quale molti segnali indicano che capacità ed energie sono in nuovo fermento e avvertono che alcune sfide vanno raccolte subito.
Cominciamo promuovendo una necessaria riflessione anche da queste pagine dove come sempre si mescolano temi culturali, curiosità e problemi del nostro universo vitivinicolo.
Come quello che affronta il problema attuale, urgente, strategico di dare lunga vita ai nostri vini bianchi senza ricorrere al rovere, ossia di dare a questo patrimonio, che qui ottiene risultati di un'eccellenza incredibile, una durata in bottiglia di almeno cinque anni.
È una piccola grande rivoluzione tecnica e culturale, che contribuirà a fissare in maniera duratura e più strutturata nella memoria del consumatore la percezione e l'identificazione organolettica dei nostri vini e che l'Ersa, non può che condividere. Dunque, un obiettivo proiettato nel tempo, che richiede volontà e ricerca e a cui s'accompagnano attenzioni specifiche su due bianchi autoctoni di grande lignaggio, il Ramandolo, già Docg, e il Picolit prodotto nei Colli Orientali, anch'esso incamminatosi sulla via del riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
È l'inizio della creazione di un percorso di politica agricola che riconosca la ricerca della qualità, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente e che naturalmente, valorizzi le vocazionalità del territorio.
La strada è tracciata. Percorriamola insieme, con coerenza. E con perseveranza.

Bruno Augusto Pinat

Questa rivista è pubblicata a cura
dell'Ersa - Agenzia Regionale
per lo Sviluppo Rurale
del Friuli Venezia Giulia

Commissario:
Bruno Augusto Pinat
Direttore:
Paolo Marini

Direzione e redazione:
33100 UDINE via Poscolle, 6
«Casa del Vino»
Telefoni: 0432 297068
0432 509394 / 0432 506097
Fax: 0432/510180
ser.vitivinicolo@ersa.fvg.it
www.vignetochiamatofriuli.com

Direttore responsabile:
PIERO PITTARO

Direttore editoriale:
Andrea Cecchini

Coordinamento editoriale:
Patrizia Novajra

Hanno collaborato:
Maria Pia Bonessi, Pino Clinanti,
Giampiero Mughini.

Comitato di redazione:
è composto da Bruno Augusto Pinat,
un rappresentante dei produttori viticoli,
uno dei produttori ittici,
e un rappresentate per ciascuno
dei seguenti Consorzi:
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Consorzio tutela del Formaggio Montasio
Consorzio tutela del Marchio Gubana
Consorzio tutela della Grappa Friulana

Progetto Grafico:
Ferruccio Montanari
Impaginazione:
Giovanna Bianchi
Composizione testi:
Paola Marchesan

Foto: Archivio Ersa;
Diego Cinello, pg. 6-7;
Ennio Calice, copertina, pg. 9→15.

Stampa e confezione:
Editoriale Ergon s.r.l
Ronchi dei Legionari (GO)

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XXI n. 1
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 20 dell'11 giugno 1983
Sped. abb. post. comma 20/c
art. 2 legge 662/96 - filiale di Udine
Chiuso in tipografia nel marzo 2003

UN SALUTO

VINO E TERRA

IL VETRO

Ex libris di Berra (Italia)

VINITALY 2003

LUNGA VITA AL VINO BIANCO

Riprendo un argomento che mi sta molto a cuore. Quello della "lunga vita dei vini bianchi".

Lo so, sarà noioso e ripetitivo, ma è un argomento che va affrontato, capito, discusso e applicato. Non è un problema che si risolve dall'oggi al domani per diversi ordini di motivi. Il primo è quello di produrre vini a lunga vita senza l'uso del rovere. Il secondo è quello di abituare i clienti a berlo dopo alcuni anni dalla vendemmia.

Cominciamo da questa seconda osservazione.

Il Friuli Venezia Giulia produce vini bianchi di elevata qualità, ricercati, consumati, facili a bere. Per nostra fortuna (dico fortuna non merito nostro) la nostra Regione si trova in una situazione ideale per la produzione di questi vini. Microclima adatto, temperatura mitigata d'estate e d'inverno per merito del mare Adriatico. Il catino delle Prealpi e Alpi che contribuiscono all'equilibrio climatico. La collocazione in un parallelo temperato, che favorisce la nascita di vini di grande equilibrio tra: alcol, acidità e profumi. Tutto ciò è casuale. Se domineddio ci ha dato questo regalo, noi dobbiamo completarne l'opera.

Ciò premesso, vorrei porre una domanda a tutti i produttori: quanti di noi siamo in "lista dei vini ?" Risponderanno in tanti, io ci sono, e nelle migliori liste dei migliori ristoranti! È vero, la prima risposta è esatta.

Vediamo ora una seconda domanda. Quanti di noi siamo in lista dei vini con diverse annate? Silenzio assolto. Qui cade l'asino. Non abbiamo vini bianchi millesimati per fare la lista. Qualchevolta solamente qualche "barriccato" (termine banale per indicare un vino affinato in rovere!).

È uno spazio vuoto da riempire. O lo facciamo noi o lo fanno gli altri.

"Natura vacuum aborrit" dicevano i latini. Quindi diamoci da fare.

Ma come? Non è questo un "pezzo" tecnico, ma solamente un'osservazione, una provocazione, un tentare di guardare dieci anni avanti.

I nostri bianchi, i loro profumi fruttati, la loro ge-

Libellus Fratris Telophori, codice del sec. XV, c. 161.
San Daniele del Friuli, Biblioteca Guarneriana

nerosità sensoriale va conservata nel tempo, almeno per alcuni anni: diciamo almeno cinque.
Le tecniche di produzione dell'uva, le densità per ettaro, le rese, la vinificazione, e quant'altro, ci permettono di ottenere risultati incredibili.
Non è possibile veder morire un vino bianco, anche di aziende molto blasonate, alla vendemmia successiva. Certamente c'è qualcosa che non quadra. Una siffatta bottiglia delude il consumatore, oggi ben preparato. E sapete qual'è il commento?
Non dicono che quel tal vino, di quella tal ditta non è buono. Dicono: "i vini friulani non sono buoni".
E allora diamoci una rimboccata di maniche.
Facciamoli questi vini che durano a lungo.
Facciamoli anche se vanno bevuti nell'annata. Ma se rimane qualche bottiglia il commento del cliente sarà ben diverso, quando legge l'annata di qualche anno prima.
Facciamoli e cominciamo a educare i clienti che i vini di questa Regione non hanno la vita delle Falene.
Queste sono enologie strategiche, programmate, con una precisa filosofia che porta a risultati sicuri nel tempo. Facciamo vini che invitino a bere, a esser richiesti. Se il consumatore, invece di un bicchiere ne beve due, noi raddoppiamo le vendite.
Con tante soddisfazioni anche alle nostre tasche

Bruno Pizzul

MITICA

C'è una famosa squadra di calcio spagnola che sulle maglie porta scritto "Terra mitica". Chissà mai perché le belle idee vengono sempre agli altri: da friulano penso che ci saremmo potuti appropriare per primi di un simile logo per promuovere il nostro territorio.
Il rammarico deriva dalla constatazione che il Friuli, agli occhi dei più, resta zona marginale, poco conosciuta, ammantata di un certo mistero: incomprensibile la lingua, tormentata la storia, singolarissimo l'incrocio di culture e etnie, rapido il susseguirsi di scorci paesaggistici quanto mai variegati. Per non parlare del modo in cui, tra loro, si frammentano e si autoriconoscono le genti: *chei di là da l'aghe, cjargnei, bassarui, lagunars, isontins, bisiacs, todescs, slovens*, in una sorta di caleidoscopio che porta, dalla zona occidentale di netto stampo veneto verso la cosmopolita e aristocratica Trieste, attraverso le atmosfere mitteleuropee del goriziano. Insomma terra dal respiro mitico, soprattutto per chi friulano o giuliano (se si può dir così) non sia: sì, perché la regione, spesso sbrigativamente individuata come Friuli è anche Venezia Giulia, precisazione necessaria per non urtare radicate suscettibilità.
In questo stimolante alternarsi di differenze e affinità assumono significati quasi emblematici la vite e il vino.
In spazi così esigui esistono situazioni ben distinte e consolidate, con il vigneto a costituire una sorta di tessuto connettivo unificante dell'intero territorio, ma al tempo stesso con notevoli caratterizzazioni e tipicità. È il "Vigneto chiamato Friuli", fotografato dalle numerose zone Doc: la Friuli Doc Latisana quasi naturale emanazione sulla riva de-

QUESTA TERRA

stra del Tagliamento della veneta Lison Pramaggiore; la Friuli Doc Aquileia poco più a est, simile per terreno e clima ma con più spiccata identità friulana; tra le due la Doc Friuli Annia che completa il quadro del Basso Friuli; a nord di queste zone il vasto comprensorio delle Grave, interessante per la varietà di proposte; *"Bacchus apertos colles amat"* sentenziavano già i romani e la zona collinare individuata dalle Doc Colli Orientali e Collio, ai margini del confine sloveno, regalano le più note e apprezzate etichette di grandissimi bianchi, senza trascurare le notevoli potenzialità anche nel settore dei rossi; c'è poi la Doc Carso, suggestiva per le difficoltà legate al terreno calcareo con uno strato fertile molto sottile; infine la Doc Isonzo che va all'incrocio con le zone Collio e Carso nella zona pianeggiante orientale.
Vigneti che si inseguono, impreziosiscono con geometriche trine l'intero territorio ma soprattutto che regalano vini di grande qualità, capaci di ritagliarsi una precisa identità e un notevole prestigio anche in campo internazionale. Lo testimoniano i ricorrenti riconoscimenti ottenuti in Italia e nel mondo: impossibile in questa sede avventurarsi in discorsi che abbiano un minimo di completezza sui vini friulani, così diversi e così intriganti. Certo è che resta sempre di fondamentale importanza il vigneto da cui viene il prodotto primo e fondamentale per la vinificazione: anche l'occhio vuole la sua parte e "Il Vigneto chiamato Friuli" di per sé regala squarci paesaggistici modellati dall'uomo ma inseriti quasi con attento pudore nel contesto ambientale e naturale. Da godere, con l'ulteriore conforto di un tuffo nel mondo dell'enograstronomia locale.
Roba davvero da Terra Mitica

STORIA DEL VETRO BIANCO OPACO

CRISTALLINO ET PORZELANO

Il vetro bianco opaco ha origini antichissime. Nell'arte egizia le paste vitree imitavano le pietre dure che talora contenevano venature bianche anticipando così di secoli i noti lattimi veneziani. Anche i vetrai romani usavano questo vetro bianco opaco come elemento aggiuntivo (anse, bordure, filettature) ma talvolta anche per oggetti integralmente in vetro bianco opaco arrivando alla produzione di manici per posate.

Ma solo quando Marco Polo tornò dal Katai con le porcellane cinesi molto apprezzate e richieste da re, principi e ricchi mercanti, ebbe inizio una produzione di oggetti in vetro bianco-opaco.

Con questo vetro i maestri vetrai veneziani subito crearono delle imitazioni alle porcellane cinesi.

Nasce così un vetro *"cristallino et porcelano"* che fu tanto apprezzato da considerare la sua lavorazione pari a quella del vetro cristallino, lustro e decoro della città di Venezia: era il "lattimo".

È nel 1420 che il termine "lattimo" appare per la prima volta nelle carte muranesi rimasteci.

La singolarità dei "lattimi" era costituita dalla loro stretta somiglianza – seppure unicamente esteriore – con la porcellana, la cui produzione fu iniziata a Venezia con l'impiego del caolino (si diceva infatti *"porcellana contrafacta"*) tanto da poter essere confusa non solo nell'aspetto e nella forma, ma anche nella decorazione quando, nel '700, più insistente si era fatta la richiesta di porcellane da parte del pubblico.

Il lattimo, per il suo caratteristico colore biancolattiginoso, si prestò ottimamente ad imitare e contrastare le porcellane cinesi giunte in Europa nel '500. Dalle scritture veneziane anteriori alla metà del '400 non sono emersi accenni a vetro soffiato ottenuto con il lattimo, ma nel testo di un provvedimento adottato il 20 febbraio 1457 dal Maggior Consiglio della Repubblica c'è una frase che sembra riferirsi proprio ad essi. Si parla *"de vitro cristallino et porzellano"*.

E da questo *vitro porzellano*, Angelo Barovier nel 1450 circa iniziò la produzione del "lattimo", vetro bianco opaco imitante le porcellane cinesi che da poco tempo erano giunte a Venezia.

Fu il Doge Foscari a trasmettere al Podestà di Murano il 21 febbraio 1457 il provvedimento adottato in Consiglio per consentire anche a Jacopo D'Angelo di lavorare *"de vetro cristallino et porcellano"*. Se la prima indicazione offerta dai documenti sui soffiati di lattimo può essere fatta risalire al 1457, la più vecchia segnalazione di soffiati di lattimo, decorati in superficie, si può forse trovare nella denuncia di furto presentata alla Cancelleria

di Murano, il 17 ottobre 1488, dal vetraio Ballarin. Tra le cose rubate nella sua *"Laberna vitrearia"* c'erano *"guidam ciati cum dudrus capitibus aurati de latimo"* cioè alcuni bicchieri di lattimo ornati con due teste dipinte in oro.

Ma in proposito è molto più nota la deposizione fatta, il 14 agosto 1490, da Bernardino Ferro che dichiarava, in podesteria, che i vetri eseguiti altrove e portati nella sua officina, erano stati *"ricotti più di mille pezzi de latimo e de più colori facti dorati et smaltati"* e per questo pare provenissero dalle fornaci di ser Zan Baroer da l'Angelo (Giovanni Barovier all'insegna dell'Angelo) o da altre botteghe.

Dal XV secolo in poi si trova il nome "lattimo" in molte scritture muranesi. In quel periodo molti artigiani di Venezia e probabilmente di Altare si stabilirono in Germania dove vennero impiegati nelle manifatture locali come dimostra il fatto che il lattimo veneziano veniva prodotto nel '500 a Kassel, in Sassonia, in Boemia e in Slesia. Alla fabbrica di Kunckel in Germania, nella metà del '600 è attribuito il Milchglass meglio conosciuto come Porseleinglass.

Indubbiamente anche a Venezia la chiusura della importante manifattura di porcellane Vezzi poté influire sulla diffusione del lattimo che permetteva lo smercio, a bassi prezzi, di materiale imitante sia la porcellana alla tedesca, sia quella di gusto cinese.

Forse inizialmente il lattimo doveva servire soltanto a soddisfare le richieste dei mosaicisti e degli smaltatori; ma nella seconda metà del XV secolo era anche molto usato come vetro da soffiati destinati alla decorazione e smaltati in oro.

La canna di lattimo, costituita da un "vermo" di vetro trasparente ed incolore, fece la sua prima comparsa nella vetraria sotto forma di cordoncini colati attorno all'orlo dei vetri "murrini" o avvolti a spirale attorno al pezzo. Ma più intensa fu l'applicazione del lattimo nei vetri cosiddetti "filati", formati di canne e diffusi nel '500.

Mentre la fabbricazione della canna di lattimo a un solo "verme" dritto è molto più semplice, più complessa è quella delle canne che racchiudono dei fili intrecciati a disegno di *"filigrane"* e a *"reticello"*.

Un privilegio venne concesso nel 1527 a Filippo Serena per l'invenzione della *"filigrana a retortoli"*. Con questa tecnica fu facile ottenere, nella parete sottile di cristallo, un motivo a fasce parallele di filo variamente intrecciate a spirale, di lattimo o di vetro colorato. È con la "filigrana a reticello" che si ottiene una delicata rete di lattimo o di vetro colorato all'interno della parete di cristallo.

I nomi del Lattimo

Va ricordato che il termine "lattimo" è scritto in molti modi:

- lattimo
- lattesino
- lattisuol
- milchglass
- porseleinglass
- vetro porcellano
- latimo
- lactimo

- Alcuni scrittori hanno aggiunto la parola "lactesino" che a sua volta ha un certo numero di variazioni come "latesin" "lattesin" e "latexim". Ma non si può considerare "latesin" come sinonimo di "lattimo". È un prodotto vicino ma non identico. "Latesin" ha un aspetto bluastro leggero celeste, cilestro, cilestrino, perlaceo. Zecchin ricorda che questa interpretazione del termine "latesin" richiama la maiolica veneziana di Bassano del tardo '700 e primo '800, dall'aspetto bluastro trasparente e chiamata "letesin" in quel tempo. Eppure fu proprio il "latesin" (tradotto in "latticino" o storpiato in "latticinio") ad introdursi nella letteratura in rappresentanza del vetro bianco opaco che i muranesi continuano a chiamare "lattimo".

Ricette del Lattimo

"Il piombo e lo stagno fa bianco nel vetro".

Il vetro bianco opaco "lattimo" ha una composizione simile allo smalto stannifero usato in ceramica e difatti i nostri antichi chiamavano "terra invetriata" tutta la produzione stannifera dalla quale derivò successivamente il nome di "maiolica". Tra le antiche ricette per fare il lattimo sono da ricordare quelle "dell'arte del vetro per mosaico ecc.". A base di tutte figurano piombo e stagno calcinati insieme e mescolati con *"fritta"* e *"cuocoli"* ossia ciottoli macinati. E l'ing. Zecchin scrive: "Ma dai laboratori veneziani erano già uscite indicazioni ben più precise che riecheggiano, appunto, procedimenti muranesi: le composizioni da lattimo contenute nel notissimo codice vetrario quattrocentesco dell'Archivio di Stato di Firenze che qui trascrivo: *"Per fare il lattimo bianco: prendi libbre 40 di stagno e libre 20 di piombo e mettili insieme a calcinare in fornelli da orcioli. Quando è calcinato, macinato con acqua in pila d'orcioli (o tu il macina su porfido e poi l'asciuga). E poi mescola questa polvere della detta calcina con libre 40 di pietra bianca e queste due cose mescola e poi togli libre 100 di soda soriana in polvere sottilissima e tutte queste cose mescola insieme e mettile nella cal-*

cara in forte coreggiuolo e fa il fuoco tanto che fondano insieme e metili con ferro rivolgendo sottosopra. E fa così un fuoco che sia ben bianca, e poi la metti a cuocere e adopera".

Sono da ricordare altre due ricette:

- *"Piglia stagno libra 1, piombo libra 4 et fa calcinare, poi piglia di questa calcina ben (libre 1) et piglia mezza cotta libre 2 et sal da manzar libre 1 et meseda insieme e fane frita (incalcina come se fa le frita) et poi pestala et tritala et farà i to bochali et in questo è bon latimo da scuelari".*

- *"A fare colare di lattimo: prendi piombo bene affinato da rame e dagli altrettanto stagno e calcinato (vuoi insieme e vuoi di per se): e a libre 3 di questo piombo e stagno calcinato dagli libre 2 di vetro fatto con alume di soria, cioè frita, e libra 1 di cuocoli del Tesino* (ciottoli del fiume Ticino) *polverizzati sotile. E tutte queste cose mescola insieme e metile a fondire per una die e per una notte e guardalo dal fumo quando mescolerai nel fuoco le dette cose e avrai buono latimo e bianco".*

Queste sono le ricette fondamentali.

Ma attorno al 1640 un nuovo opacizzante venne a fare concorrenza alla calce di piombo e stagno nelle vetrerie muranesi: un opacizzante al piombo e antimonio che appare in questa interessante ricetta: *"per far latimo bianco senza calcine secretto ritrovato novamente vero et provato: cenere di Levante l. 100, tuogoli del Tesin l. 90, antimonio l. 10, minio l. 6; miscia insieme et farai fritta in calchera. Ma che per le prime doi hore abbi poco luogo senza missiar, poi, da le doi hore in suso, comincia a missiarla spesso con gran fuogo, perfin le hore dieci con le doi hore"* - (Darduin) -.

Decorazione

La decorazione del lattimo segue la normale decorazione veneziana con smaltatura e doratura... L'influenza della decorazione della porcellana, cinese sulle forme della *"porcellana contraffacta"* si può considerare minima. Al colore di fondo, che imita la porcellana, si unisce la decorazione policroma dipinta a smalto o più di rado a freddo senza ricottura; anche i motivi ripetono quelli consueti agli oggetti in ceramica con fregi e mazzette di fiori, ramoscelli, cineserie, dalle tinte vivacissime con oro, uccelli e persino piccoli paesaggi con figurine. Le decorazioni a smalto e oro su lattimo erano eseguite di solito da decoratori di porcellane che eseguivano lo stesso stile per l'asso o per l'altro materiale.

Gli oggetti rinvenuti

Il piccolo gruppo di oggetti di lattimo sopravissuto è composto soltanto da 14 pezzi che hanno creato interesse come tentativo di imitare la porcellana cinese.

Sono elementi, in ordine cronologico:
coppa Cleseland, Museo dell'Arte (Ohio);
coppa, Museo Nazionale di Trento;
coppa a forma di calice, Museo Nazionale di Praga;
ciotola;
ciotola in coppia alla precedente, A. von Parfart, Colonia;
bottiglia con doppio manico, collezione privata, Londra;
bottiglia a doppio manico, collezione privata, Europa;
caraffa, Museo delle Arti, Toledo - Ohio -;
fascia del pellegrino, Museo Vetrario, Murano;
fascia del pellegrino, Galleria Walters Art, Baltimora;
fascia del pellegrino con lungo collo, Museo Hermitage, San Pietroburgo;
coppa, Museo Nazionale di Trento;
ciotola, Museo Hermitage, San Pietroburgo;
caraffa opalescente, Museo del vetro di Liegi.

Ma il pezzo eccezionale è la bottiglia sferica con largo collo tubolare e manici rotondi piuttosto grezzi con ritratto di Enrico VII (1487-1509).

Dei 14 pezzi di lattimo elencati al normale repertorio delle vetrerie muranesi del XV sec., i primi cinque sono smaltati con ritratti idealizzati con teste di uomini e di donne e si intendevano come doni di fidanzamenti o di matrimoni: "coppa nuziale" o "coppa amatoria".

Altri oggetti di lattimo noti sono quelli di un inventario redatto a Murano, il 16 agosto 1512, alla morte dello stesso Giovanni Ballarin che registra i seguenti vetri trovati *"in botega granda"*:
goti de latimo cum figure n.o. nonanta;
poti cristalini centononanta;
poti de latimo cum figure et coverchio CC.o.;
poti de latimo ut supra senza coverchio LVIII.o.;
salieri de latimo de botoni pèra n.o. 65;
goti de cristalin cum penin et coverchio dorati C.o.;
impallete da messa dorade pèra 31;
tare da pè informade a la menuda cum oro CCL.a.
La parola *"poti"* deriva dal francese *"pot"* (vaso).
Dopo il 1532 a tutto il '500 i vetri di lattimo soffiati e decorati compaiono nelle scritture muranesi soltanto con *"cinque mastrapemi di lattimo doradi"* inventariati il 22 gennaio 1578; gli stessi "paternostri" lavorati con essa alla fiamma di soffiena, i filetti decorativi colati attorno alla parete e all'orlo del piede o della barca dei vetri trasparenti.
In un inventario del 20 dic. 1590 si incontreranno ancora dei "laoretini (lavorettini) de latimo" ma bisognerà attendere il XVIII sec. per avere un'altra bella fioritura di soffiati muranesi in vetro bianco opaco, dipinti e dorati.

Miotti
La storia dei Miotti muranesi comincia con un *"Antonio ditto Miotto"* indicato come vetraio già nel gennaio 1542. Questi ebbe tre figli: Peregrin, Bastian e Alvise.
E da Vincenzo, figlio di Alvise, sono discesi i Miotti più famosi della storia vetraria, cominciando da suo figlio Daniele che per primo passò dalla condizione di dipendente alla condizione padronale, verso il 1663.
Lavorò nella sua fornace come *"maestro di latimi"* e applicò ai suoi latimi una piastrina di smalto bianco impressa col monogramma *"IHS"* circondato dalla scritta: *"Fabrica di Daniel Miotto in Murano"*.
Gli successe il figlio Vincenzo che continuò e sviluppò la produzione di vetri latimi e non volle rinunciare al nome prestigioso del padre. Ma anche quando decise di adottare un sigillo proprio, affiancando al monogramma di Cristo la figura che caratterizzava lo stemma di famiglia (una scimmietta che porge una mela), Vincenzo non volle rinunciare al nome prestigioso del padre e lo dispose attorno a quella figura, accontentandosi di indicare se stesso con le iniziali *"V"* e *"M"* inserite una per parte.

Gli successe il figlio Daniele che alla fabbricazione di smalti e paste vitree ornamentali affiancò e ampliò la produzione dei lattimi (soffiati o pressati in lastre rettangolari) dipinti ad imitazione delle ceramiche e contrassegnati con le sigle *"Al Gesù"* o *"IHS"*, togliendo le lettere *"V"* e *"M"* ed aggiungendo la parola *"Murano"* al *"Daniel Miotto"* circoscritto alla scimmietta.

Il figlio di Alvise continuò l'attività del padre ma non si occupò di vetro decorato. Alla sua morte nel 1791, dopo lunga malattia che aveva gravemente

intaccato le possibilità economiche della famiglia, la vetreria fu chiusa. Non ne ripresero la gestione né il figlio né i nipoti. Uno degli ultimi rampolli di questa celebre famiglia, una delle più interessanti dinastie vetrarie muranesi, finì la vita aiutato dalla carità cittadina.

I lattimi dei Miotti si connotano per una particolare raffinatezza sia nelle forme che nelle decorazioni effettuate a smalti policromi brillanti. I Miotti non marcarono i pezzi con sistematicità, non consentendo così un chiaro configurarsi di tutti i loro tipi di produzione del lattimo.

Oltre ai Miotti e ai Bertolini anche altri vetrai muranesi si dedicarono alla produzione di lattimi, non ultimo Pellegrino Dal Moro che, una volta venuti a cessare i privilegi dei Bertolini e dei Miotti, si affermò sul mercato.

A giudicare dalla varietà delle forme degli oggetti pervenutici, di qualità più o meno elevata, non possono restare dubbi sulla rapida diffusione e sul successo del lattimo sino alla fine del XVIII° sec. quando il favore del pubblico cominciò a venir meno in concomitanza con la massiccia produzione delle porcellane.

I Bertolini

Tra i primi artefici che nel '700 scoprirono a Venezia la lavorazione del lattimo, ad imitazione della porcellana, furono i fratelli Bertolino, Andrea e Pietro.

Ottenuto nel 1738 un privilegio decennale di esercizio per ogni genere di lavori con cui fabbricare, in concorrenza con le più fini porcellane importate dalla Sassonia e dalla Cina, raggiunsero un'alta qualità nei vetri lattimi. Vendevano nelle botteghe delle Mercerie a Venezia: le tazzine, piatti, le bottigliette, le tabacchiere, *"i goti de latimo cum figure e saliere de latimo cum figure"*, prodotte nelle loro fornaci a così alta imitazione, da superare tutte le qualità di porcellane.

Il successo della loro produzione viene confermato proprio dagli stessi Bertolini che in una petizione al Doge dichiarano che i loro lavori destano *"l'universale ammirazione anche presso gli stranieri con non poco vantaggio del pubblico, di credito dell'Arte e di decoro della Patria"*.

Ciò che li distinse da quelli dei Miotti, fu una predilezione per la decorazione in oro che sembra essere un tratto distintivo di questa manifattura.

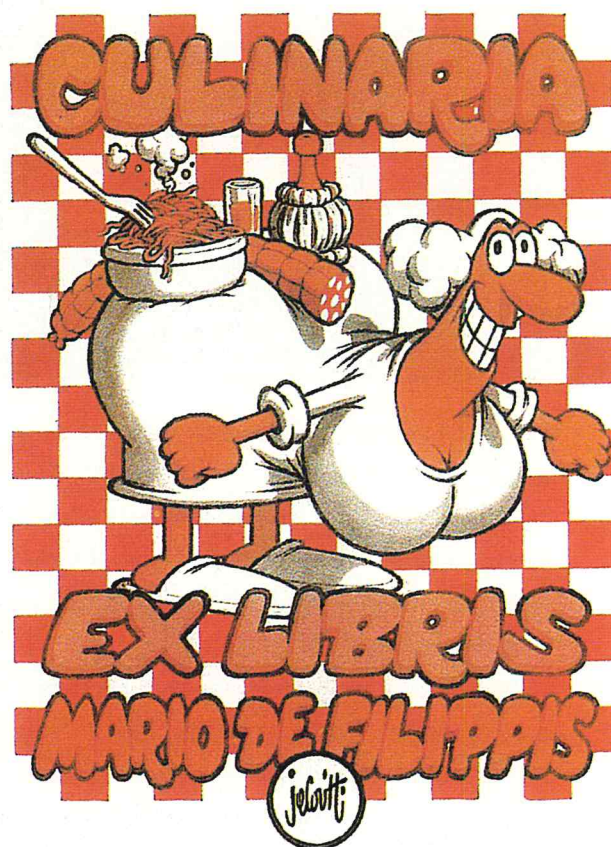
I Bertolini per decisione degli Inquisitori di Stato furono inseriti nel *"libro d'oro"* dei cittadini di Murano nel 1725.

Nel gennaio 1739, per i loro lavori di nuova invenzione che imitano le porcellane, ottennero il privilegio di poter, loro soli, per anni dieci fabbricare con oro tanto in opaco, quanto in trasparente. Questo privilegio fu prorogato nel luglio 1746, di altri dieci anni

EX VINIS

IL VINO NEGLI EX LIBRIS

In occasione di Vinitaly 2003 viene presentata per la prima volta nella sua interezza l'originale mostra di ex libris del Novecento sul tema del vino. Presentata precedentemente per Friuli Doc a Udine e al Salone del Vino di Torino, sarà riproposta a Gradisca d'Isonzo, durante la manifestazione Grandi Vini Noé, di fine maggio 2003.
La mostra, ideata e curata dal libraio antiquario Andrea Tomasetig, milanese d'adozione ma cividalese d'origine, è realizzata dall'Ersa del Friuli Venezia Giulia nell'ambito della più generale promozione della cultura del vino, in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine.

Gli oltre 100 pezzi selezionati consentono di compiere un vero e proprio viaggio nel vino e nella sua immagine. Dalla vite ai grappoli maturi d'uva, dalla vendemmia alla pigiatura, dalle botti in cantina alle bottiglie di vino, al bere e al brindare da soli, in coppia o in compagnia, senza dimenticare i miti millenari che accompagnano la vicenda, Bacco e baccanti in testa. La mostra è articolata in tre sezioni: La vite e il vino, Bacco e Venere, Calici.
L'esposizione, la più ricca e organica rassegna di ex libris sul tema sinora fatta in Italia, è anche una carrellata sulla grafica del Novecento, dal liberty, dal simbolismo e dal déco ai giorni nostri, con la tradizionale forte presenza dell'area mitteleuropea. Grandi artisti (il modernista catalano Triado, il geniale ceco Fingesten, gli italiani Alberto Martini e Jacovitti, ecc.) si mescolano a importanti committenti più recenti (Gianni Brera, enoteche e musei del vino), in un originale omaggio al vino offerto dal Friuli Venezia Giulia, terra profondamente legata ad esso e alla sua cultura.

Ex libris di Jacovitti (Italia)

LA VITE E IL VINO

Quanti di noi hanno sentito le due misteriose paroline latine "ex libris" senza mai approfondirne la spiegazione! Un'idea generica c'era sicuramente, visto l'uso del termine "ex" e la facilità di comprensione di "libris".
"Dai libri". Dai libri, ma che cosa? Un frontespizio, un titolo con relativo disegno, una pagina illustrata interna? Nulla di tutto questo. Si tratta solamente di un piccolo foglietto di carta, grande poco più di un francobollo o come un biglietto da visita, che viene incollato dal proprietario del libro per indicarne la proprietà appunto. Scrive a riguardo Gianni Mantero, il più importante collezionista italiano di ex libris: "è un segno di proprietà, un marchio di possesso, costituito da un cartellino che generalmente ha le dimensioni di un biglietto da visita, e che viene applicato di solito sul risguardo interno della copertina di un volume, allo scopo di stabilire la proprietà del volume stesso. Su questo cartellino è indispensabile che vi sia il nome del proprietario del libro". Dunque, "dai libri di...". Un marchio che il bibliofilo applica sui suoi volu mi, a indicare la sua biblioteca.

Ex libris di Fingesten (Repubblica Ceca)

Spesso il collezionista, il bibliofilo, lo studioso scelgono un motto che descrive o sintetizza la professione, le attitudini o addirittura la filosofia della vita. Talora indicano all'artista le proprie preferenze grafiche, lasciando poi naturalmente libero spazio alla fantasia del grafico di interpretare il gusto e il pensiero del committente. Un tempo, anche lontano, dominavano i simboli araldici, ossia quelli dei nobili, per caratterizzare la propria raccolta. Ma per i non nobili e in tempi più vicini si sbizzarrisce la fantasia, creando veri e propri capolavori di arte grafica in miniatura.
Da questa storia nascono anche gli ex libris esposti, che riproducono l'uva, il vino, il calice, Bacco in tutte le versioni, da fanciullo a maturo, da sobrio a ubriaco, quindi veneri, baccanti, scene di vendemmia, di pigiatura, di botti, di taverne, di baccanali. Il vino dalla taverna all'altare, dalla mensa più umile a quella del ricco.
Nella vasta produzione degli artisti spicca sempre una grande sensibilità alla qualità grafica, all'immagine ricercata, al segno che racconta qualcosa. Queste sono le caratteristiche degli ex libris, il cui collezionismo non è molto diffuso. Forse perché una persona normalmente s'interessa a grafica più grande, più appariscente, anche se talvolta banale. È infatti più difficile soffermarsi con attenzione su un piccolo quadro, su un minuscolo segno grafico, interpretandone il significato, l'arte, la bellezza.
In mostra il libraio antiquario Andrea Tomasetig propone oltre 100 pezzi su tre temi prettamente enoici. Alcuni pezzi esposti, provenienti da una delle più belle raccolte italiane, forse non serviranno mai per l'uso per il quale sono nati, ma i loro multipli entreranno direttamente nelle collezioni più importanti. A voi che visiterete questa mostra inusuale, poco appariscente, ma di sicura qualità artistica, consigliamo una visita attenta, critica, interessata. Potrete trarne una grande emozione. La stessa emozione, che volentieri trasmettiamo, provata dalla redazione di "Un Vigneto chiamato Friuli".

Chi frequenta librerie e cataloghi antiquari non può non aver trovato un libro curioso ma non rarissimo che una piccola casa editrice catanese aveva pubblicato nel 1926. Autore ne era un certo Dottor Omero Rompini, probabilmente uno pseudonimo, e l'invitante titolo suonava *La cucina dell'amore*, un titolo che veniva ulteriormente svelato nel sottotitolo: "Manuale culinario afrodisiaco per gli adulti dei due sessi". In un recente catalogo dello Studio Morriconi di Pienza, un catalogo centrato sul tema "Gastronomia, vino e saper vivere" (una triade cui plaudiamo) il libro di Rompini è offerto a 98 euro.

BACCO E VENERE

È un libro che lo si legge, ci si diverte e ne vengono delle fantasie. Avevate mai pensato, ad esempio, che un eventuale menù "afrodisiaco" cambi a seconda che la vostra convitata sia una "bruna" o una "bionda"? Francamente non ci avevo mai pensato, e anche perché col passare degli anni do sempre meno importanza al colore dei capelli di una donna, una partizione e una classificazione che reputo degna dei primitivi. Eppure Rompini, che primitivo non era, dedica un capitolo all'eventualità che arrivi a casa vostra, naturalmente per un testa a testa, una "bruna destinata all'olocausto". A celebrare quell'incontro, e a sollecitare le "pose d'abbandono", lui raccomanda un menu che parta da una "Suprèmes di sogliole", continui con delle "Uova affogate alla Cleopatra" e tocchi il suo vertice nei "Fagiani all'orientale".

Netta e rigorosa la scelta dei vini che devono allietare e colorire l'incontro. Una bottiglia di Mosella, una di Chateau Margaux. Non si scherza con i vini. Meno che mai quando c'è di mezzo la voluttà o l'amore.

Gli ex libris, sempre una sorta di messa a verbale delle pulsioni le più segrete e le più decisive, ce lo raccontano e ce lo testimoniano, quanto sia profondo ed elettrizzante il rapporto tra Bacco e Venere, veneri bionde e veneri brune. Credo che siate in molti a pensarla come me, che se una bella amica, al cominciamento di una cena, annuncia che lei "non beve vino", la cena paurosamente si ammoscia.

Un mio amico esperto in vini mi raccontò una volta quanto trovasse stimolante invitare a cena una bellissima donna che lui stava corteggiando, e che era la moglie di un raffinato enologo.

Ogni volta doveva essere capace di trovare un vino che non lo facesse sfigurare nel confronto con il marito della sua prediletta, una che sapeva quello che beveva.

Non era una bruna ma una bionda una mia amica di vent'anni fa che prendeva a illuminarsi via via che svuotava un bicchiere dopo l'altro e che una volta mi disse: "Portami a mangiare dove vuoi, l'importante è che ci sia una bella bottiglia di vino". Via via le gote le si facevano più rosse, il sorriso più radioso, le scorribande del suo sguardo sempre più leggere e acuminate nell'andare a bersaglio. Grazie Bacco.

Ex libris di Cinybulk (Rep. Ceca)

VINITALY 2003

SIAMO QUI

15 C8 Agribene
15 C8 Anselmi
15 C4 Antonutti
15 D7 Aquila del Torre
15 E8 Arzenton
15 C6 Ascevi Luwa
15 C7 Bandut
15 C9 Banear
15 E6 Bastiani
15 B7 Berra
15 F7 Bidoli
15 D7 Blason
16 F6 Borgo Conventi
15 E7 Borgo del Tiglio
15 D7 Borgo delle Rose
15 B3 Borgo Magredo
15 D7 Borgo Tintor
15 C8 Braidavignis
15 C8 Branko
15 D8 Bressan
23 C3 Brunner
15 C8 Bulfon
15 C9 Butussi
15 D7 Buzzinelli
15 C8 Ca di Bon
15 D8 Ca' Tullio
15 C7 Ca' de Mocenigo
15 E8 Ca' Ronesca
15 A4 Cabert
15 C8 Caccese
15 D7 Cantarutti Alfieri
9 C4 Cantina Produttori Cormons
15 E7 Carlo di Pradis
15 E8 Casa Zuliani
3 D5 Castello di Arcano
15 B6 Castello di Spessa
15 E8 Castelvecchio
15 E7 Cav.Emiro Bortolusso
15 F8 Ciemme Liquori
15 C7 Col Longone
15 B7 Collavini
15 E6 Colle Duga
15 B5 Colmello di Grotta
15 C5 Colutta Gianpaolo
15 E8 Comelli
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Carso
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Colli Orientali del Friuli
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Collio
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Annia
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Aquileia
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Latisana
15 E9 Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Isonzo
15 E9 Consorzio Tutela del Ramandolo
15 A6 Conte d'Attimis-Maniago
15 E8 Coos
15 D8 Cozzarolo
15 C8 Crosato
15 D7 Dal Fari
16 E3 Danieli
15 C7 Di Lenardo
15 D8 Distilleria Aquileia
15 A8 Distilleria Domenis
15 F5 Distillerie Buiese
15 C5 Distillerie Durbino
15 F7 Do Ville
16 F2 Dorigo
15 D8 Draga
15 A6 Dri
15 D7 Drius
15 D8 Ermacora
15 D7 Fain
15 B5 Fantinel
15 D8 Fattoria Clementin
15 B6 Felluga Livio
15 B4 Felluga Marco
15 C7 Feresin
15 D8 Fiegl
15 E8 Filiputti
16 B4 Fiore dei Liberi
15 D7 Foffani
15 C6 Forchir
15 C8 Fraccaroli
9 F4 Friulvini
15 B7 Furlan
15 E7 Gigante
15 D7 Gildo
15 A2 Gradis'ciutta
15 E7 Grion
15 E7 Guerra
15 D8 Humar
15 D8 Il Carpino
15 D7 Il Roncal
15 E8 Kandie
15 B5 Keber
15 B7 Kurtin
15 B6 La Boatina
15 C9 La Tunella
15 D7 La Viarte
15 F2 Lazzarotto
15 C7 Le Gravette
15 E3 Le Vigne di Zamò
15 E7 Lis Neris
15 B8 Livon
15 E8 Luisa Eddi
16 C2 Mangilli
15 C8 Manzocco
15 B9 Marega
15 D8 Masùt da Rive
15 D8 Mavric
15 E8 Merk
15 A8 Midolini
15 A2 Muzic
16 E2 Nonino
15 E7 Norina Pez
15 E7 Orzan
15 D8 Pascolo
15 C7 Perusini
15 D7 Petrucco
15 D8 Petrussa
15 D7 Picech
15 B9 Plozner
15 B9 Podere del Ger
15 D7 Polencic
9 D7 Pradio
15 B8 Primosic
15 C5 Principi di Porcia e Brugnera
15 E6 Puiatti
15 E5 Radikon
15 A3 Rocca Bernarda
15 D8 Rodaro
15 D8 Roncada
15 A7 Ronchi di Manzano
15 C8 Ronchi San Giuseppe
15 C8 Ronco Cliona
15 C8 Ronco dei Pini
15 B5 Ronco dei Tassi
15 E7 Ronco del Gelso
15 D8 Ronco del Gnemiz
15 D8 Ronco delle Betulle
15 E6 Ronco di Zegla
15 E8 Ronco Severo
15 D8 Roncùs
15 D8 Rubini
15 E3 San Simone
15 E7 Sant'Elena
15 E8 Scarbolo
15 D7 Scolaris Vini
15 C7 Simon di Brazzan
15 D7 Skok
15 C7 Specogna
15 D8 Sturm
15 D8 Subida di Monte
15 D8 Tavagnacco
15 E6 Tenconi
15 D7 Tenuta Beltrame
15 C8 Tenuta Bosco Albano
15 E6 Tenuta Bosco Romagno
16 C5 Tenuta
8 F5 Ca' Bolani
15 E2 Tenuta di Angoris
15 C8 Tenuta di Blasig
15 D7 Tenuta Pinni
16 D4 Tenuta Villanova
15 E2 Teresa Raiz
15 D7 Toros
15 D8 Valchiarò
9 E2 Valle
15 E2 Valpanera
15 E7 Venica & Venica
15 E6 Venturini
15 B5 Vicentini Orgnani
16 C5 Vie di Romans
15 B7 Vigneti Pittaro
15 C6 Villa Frattina
15 E7 Villa Russiz
15 D7 Villa Vitas
15 C7 Visintini
15 B8 Vini La Delizia
15 C7 Vivai Cooperativi di Rauscedo
15 E6 Volpe Pasini
15 D7 Zof
15 D7 Zorzettig
15 C6 Zuani

15 C8 **Agribene**

Agribene srl
Via Maniago, 70 - 33080 S. Leonardo Valcellina (PN)
tel. 0427/75375-6 fax 0427/75313
e-mail agribene@libero.it www.montagnaleader.org/agribene

Si trova in Valcellina, a ridosso delle Dolomiti e confinante con il greto del fiume Cellina. I 140 ettari, coltivati con l'utilizzo di fertilizzanti organici, fanno parte dell'area Doc delle Grave del Friuli.

15 C8 **Anselmi**

Azienda Agricola Giuseppe e Luigi Anselmi
Via Bassi, 16 - 33050 Pocenia (UD)
tel. 0432/779157 fax 0432/779175
e-mail vinianselmi@tin.it

L'Azienda Agricola Anselmi, fondata negli anni '60 da Ettore Anselmi che ha donato ai figli l'esperienza di viticoltore, oggi comprende circa 50 ettari di vigneti nella Doc Friuli Latisana. Oggi è condotta dai fratelli Giuseppe e Luigi, impegnati nella cura della vigna e della cantina con costanza ed entusiasmo.
La scrupolosa coltivazione dei vigneti, condotta con sistemi a basso impatto ambientale, consente di ottenere vini di qualità di cui è possibile apprezzare il carattere genuino e la nobile espressione.

15 C4 **Antonutti**

Casa Vinicola E. Antonutti snc
via D'Antoni, 21 - Fraz. Colloredo di Prato - 33030 Pasian di Prato (UD)
tel. 0432/662001 fax 0432/662002
e-mail info@antonuttivini.it
www.antonuttivini.it

Fondata nel 1921 a Colloredo di Prato, un paesino poco lontano da Udine, l'azienda Antonutti ha avuto una costante crescita tecnologica, senza però rinunciare agli insegnamenti acquisiti dalle tradizioni di famiglia. Attualmente è gestita da Adriana e Paolo Antonutti, la terza generazione della famiglia, e da Lino Durandi che, con ruoli e competenze diverse, seguono la filosofia ed i programmi di chi li ha preceduti, determinati a rafforzare lo sviluppo produttivo e di immagine del vino friulano, grazie anche alle selezionate uve provenienti da 40 ettari di vigneto ubicati a Barbeano, nella zona Doc Friuli-Grave. L'obiettivo è da sempre quello di produrre vini di qualità per incontrare i favori del nuovo consumatore, in un mercato sempre più globale e qualificato.

15 D7 **Aquila del Torre**

Azienda Vitivinicola Aquila del Torre srl
Via Attimis, 25 - Fraz. Savorgnano del Torre
3340 Povoletto (UD)
tel. 0432/666428 fax 0432/647942

La tenuta, di proprietà della famiglia Ciani, è stata fondata all'inizio del '900.
Si trova sul versante sud-est della zona collinare di Savorgnano del Torre, a nord di Udine, nella zona Doc dei Colli Orientali del Friuli, una tra le più vocate della regione per la coltivazione della vite.
L'azienda è accorpata in un unico fondo su una superficie complessiva di 82 ettari. I vigneti sono composti da biotipi varietali autoctoni, sistemati anche in un doppio anfiteatro naturale con profilo a terrazze di circa 14 ettari che diventeranno 25, al termine di un programma di ristrutturazione e miglioramento aziendale.

15 E8 **Arzenton**

Azienda Agricola Mario Arzenton
Via Cormons, 221
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel 0432/716139 fax 0432/716139

Nasce nel 1968 in Bosco Romagno, tra le colline di Spessa di Cividale, in una fra le più prestigiose località della zona Doc Colli Orientali del Friuli. Consta di 14 ettari, di cui 10 destinati a vigneti Doc, tutti in alta collina, con perfetta esposizione e microclima ideale per la vite. Ha produzioni molto contenute, che con tecniche colturali appropriate e una cantina dove si svolgono tutte le varie fasi, dalla vinificazione all'imbottigliamento, consente di ottenere vini di ottima qualità.

15 C6 **Ascevi Luwa**

Azienda Agricola Ascevi Luwa di Mariano Pintar
Località Uclanzi, 24 - 34070 S. Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884140 fax 0481/884151
e-mail asceviluwa@asceviluwa.it
www.asceviluwa.it

L'azienda, sita a San Floriano del Collio, nel Collio goriziano, nasce nel 1970 circa. Dopo anni di impegno e passione, oggi l'azienda conta circa 30 ettari di vigneto ed è condotta da tutti i membri della famiglia di Mariano Pintar. Rappresentata da due etichette diverse, "Ascevi" e "Luwa di Ascevi", produce anche svariate tipologie di vini della zona Doc Collio e Doc Friuli Isonzo.

15 C7 **Bandut**

Azienda Agricola Bandut di Giorgio Colutta
Via Orsaria, 32 - 33044 Manzano (UD)
tel. 0432/740315 fax 0432/740315
e-mail colutta@colutta.it
www.colutta.it

È condotta da Giorgio Colutta. Produce vini di qualità nei vigneti di Buttrio, Manzano e Rosazzo, tutti inseriti nel prestigioso "Parco della vite e del vino" dei Colli Orientali del Friuli. La superficie vitata dell'azienda è di 15 ettari.
L'adozione delle norme sulla HACCP e la massima attenzione alla salute del consumatore durante tutto il processo di produzione, come ad esempio il fatto che la vinificazione avvenga in quasi totale assenza di anidride solforosa, consentono di ottenere una produzione annua di circa 100.000 bottiglie, apprezzate in tutto il mondo e recensita dalle più importati guide nazionali ed internazionali.

15 C9 **Banear**

Banear Aziende Agricole Friulane scarl
Via Cocul, 2 - 33010 Treppo Grande (UD)
tel. 0432.961016 fax 0432.963268
e-mail baneargroup@tin.it www.banear.it

È nata nel 1978. La cantina è situata nelle Grave del Friuli a Treppo Grande. Attualmente comprende più di 250 ettari di vigneti, ubicati nelle regioni climatiche più vocate alla produzione vinicola: il Collio e i Colli Orientali del Friuli, situati sulle colline al confine con la Slovenia su terreni fertili e ben esposti al sole, e nel Friuli Grave, sui terreni sassosi della pianura del fiume Tagliamento.
Sono zone caratterizzate da produzioni vinicole diverse: bianchi e rossi di grande struttura sulle colline; vini profumati e morbidi in pianura. Produce diversi milioni di bottiglie di vino l'anno che vengono vendute per l'80% all'estero.

15 E6 **Bastiani Bruno e Mario**
Azienda Agricola Bruno e Mario Bastiani di Mario Bastiani
Via Savaian, 36 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60725 fax 0481/60752
e-mail stefanobastiani@libero.it

L'azienda è condotta dalla famiglia Bastiani, impegnata nel settore agricolo da più generazioni. È fra quelle realtà agricole friulane di medie dimensioni, dove, negli anni '90 la specializzazione vitivinicola ha avuto un'impennata decisiva. I filari scendono lungo il lento degradare del monte Quarin dove la ponka del Collio si confonde con le prime ghiaie della pianura isontina. La superficie specializzata a vite è di 9 ettari, dai quali, con forti potature e diradamenti mirati, si producono circa 600 hl di sei vini Doc Collio: Tocai Friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Merlot e quattro vini Doc Isonzo del Friuli: Traniner Aromatico, Riesling, Verduzzo Friulano e Cabernet Franc.

15 B7 **Berra**
Azienda Agricola Anna Berra
Via Ramandolo, 29 - 33045 Nimis (UD)
tel. 0432/790296 fax 0432/797507
e-mail annaberra@libero.it

Condotta dal figlio di Anna Berra, Ivan Monai, è situata nelle pittoresche colline di Nimis, a pochi passi dalla caratteristica chiesetta di Ramandolo.
I vigneti coltivati secondo le migliori tecniche agronomiche, sono di circa 4 ettari da cui si producono Ramandolo, Refosco, Cabernet, Merlot ed il Picolit. La produzione annua è di circa 20.000 bottiglie.

15 D7 **Blason**
Azienda Agricola Blason di Giovanni Blason
Via Roma, 32 - 34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/92414 fax 0481/969013
e-mail v.vecchi@tin.it

I Blason sono dediti all'agricoltura nel vicino paese di Villesse fin dal secolo scorso. Nel 1970, trasferiti a Gradisca d'Isonzo, diventano proprietari di una suggestiva dimora padronale del XVIII secolo. Grazie alla forte capacità imprenditoriale di Augusto e della moglie Maria Favaro, l'azienda ha subito, nel corso degli anni, una trasformazione profonda, frutto di scelte precise ed oculate. Attualmente si estende su di una superficie di 55 ettari, di cui 11 coltivati a vigneto specializzato e 3 in allevamento. I vigneti costituiscono oggi il vanto della famiglia. Dal 1993 l'azienda è diretta da Giovanni, giovane ed esperto enologo che ha saputo imprimere ulteriore dinamismo all'impresa.

16 F6 **Borgo Conventi**
Borgo Conventi Tenuta srl
Strada Colombara, 13 - 34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888004 fax 0481/888510
e-mail info@borgoconventi.it

Borgo Conventi nasce nel 1975 quando Gianni Vescovo, tecnico agrario, già da anni dedito al mondo del vino, decide di tuffarsi in un'esperienza autonoma, cercando e trovando il proprio angolo di Collio a Farra d'Isonzo, nel cuore del goriziano.
Dalle 10.000 bottiglie iniziali oggi l'azienda conta 42 ettari di superficie vitata con una produzione media di 400.000 bottiglie, commercializzate a livello mondiale.
Due sono le linee di produzione: Borgo Conventi, la linea Top, sotto la denominazione Collio, e I fiori del Borgo, vini ottenuti dai vigneti della pianura della Doc Friuli Isonzo.
Da quest'anno Borgo Conventi entra a far parte dei Tenimenti Ruffino, di proprietà delle famiglie Marco e Paolo Folonari.

15 E7 **Borgo del Tiglio**
di Nicola Manferrari
Via San Giorgio, 71 - 34070 Brazzano (GO)
tel. 0481/62166 fax 0481/630845

Fondato nel 1981 da Nicola Manferrari, produce in collina nella Doc Collio, zona fra le più vocate alla produzione di vino bianco in Italia. vicinanza del Mare Adriatico e delle Alpi Giulie determina differenze climatiche notevoli in funzione dell'esposizione, favorevoli alla coltivazione della vite. L'obiettivo è specializzare i poderi di Brazzano, Ruttars e Ca' delle Vallade alle uve più adatte al sito, oltre che far emergere il terroir *nei vini. La produzione è in prevalenza di vino bianco. La maggior parte dei vini sono affinati in piccoli fusti di rovere per esaltarne la finezza, la complessità e l'equilibrio.*

Ex libris Liberty di Triado (Spagna)

15 D7 **Borgo delle Rose**
di Ivana Cimolai
Via Brusafiera, 8/C - 33170 Pordenone (PN)
tel. 0434/521011 fax 0434/521011
e-mail stucimi@tin.it icimol@tin.it

Sorge in terre in genere avare, ma da sempre molto generose con la vite che, abbinate ad una paziente e devota cura dei vigneti, danno splendide uve. Dalle migliori provengono vini di grande qualità e di tutto rispetto.
La continua ricerca del miglioramento è parte acquisita dell'etica e della politica aziendale per raggiungere gli standard che oggi richiede l'attento mercato.

15 B3 **Borgo Magredo**
Genagricola spa
Via Basaldella, 5 - 33090 Tauriano di Spilimbergo (PN)
tel. 0427/51444 fax 0427/50480
e-mail bm@borgomagredo.it
www.borgomagredo.it

I vigneti si estendono per 260 ettari sui terreni sassosi dei magredi del torrente Meduna. La vicinanza con le montagne provoca un clima con elevate escursioni termiche che favoriscono la conservazione degli aromi delle uve. Un'attenta vinificazione consente poi di trasferirli anche in bottiglia.

15 D7 **Borgo Tintor**

Azienda Agricola Borgo Tintor di Giovanni Bortoluzzi & C.
Via Roma, 43 - 34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/92250 fax 0481/954364

*Si trova fra il Collio e l'Isonzo, due prestigiose zone Doc costituite da marne eoceniche di media e alta collina e da ghiaie che fanno da cornice al fiume Isonzo, in grado di esaltare le caratteristiche dei vini donando profumi fruttati, finezza ed eleganza.
In questa cornice, Giovanni Bortoluzzi, enologo, con il contributo della moglie Mireide e dei figli Alessio, Alberto e Angela ha realizzato il sogno della sua vita: una cantina propria, dove ama ricevere l'ospite per farlo partecipe del proprio entusiasmo, percepibile anche nella qualità dei suoi vini.*

15 C8 **Braidavignis**

Azienda Agricola Braidavignis di Braidot ss
Viale Palmanova, 22/24 - 34076 Romans d'Isonzo (GO)
tel. 0481/908970 fax 0481/950022
e-mail info@braidavignis.it www.braidavignis.it

*Si trova tra le città di Udine e Gorizia, a Chiopris Viscone ed a Romans d'Isonzo, su 150 ettari di proprietà della famiglia Braidot, in zone storicamente vocate alla coltivazione della vite.
I poderi rientrano infatti nelle Doc Friuli Grave e Friuli Isonzo e sono posti sulla sponda sinistra del torrente Torre, in una particolare zona felicissima per la viticoltura.*

15 C8 **Branko**

Azienda Agricola di Igor Erzetic
Località Zegla, 20 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/639826 fax 0481/639826

*Si trova nel Collio, la fascia di colline di marne e arenarie fra la pianura friulana e le Alpi, caratterizzata da un microclima dolce e mitigato, che favorisce lo sviluppo della vite. Produce dal 1998, ma la sua storia, partita con un ettaro, dura da circa mezzo secolo.
Igor Erzetic, giovane enotecnico, è il principale fautore dei progetti di miglioria come il rifacimento dei vigneti con varietà richieste dal mercato nazionale ed estero, i terrazzamenti delle pendenze, gli impianti impostati con criteri di qualità, le attrezzature richieste per risultati di eccellenza e le strutture nuove.
Rispetto al 1998 ora l'azienda si estende su una superficie molto più grande, quasi sei volte, e questo ha permesso di lavorare ancora meglio sulla vigna progettando vini di qualità.*

15 D8 **Bressan**

Bressan Mastri Vinai
Via Conti Zoppini, 35 - 34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888131 fax 0481/889824
e-mail bressanwines@tin.it bressanwines@hotmail.com

La dove i pendii del Collio Goriziano degradano dolcemente per aprirsi nella pianura della Doc Isonzo, in un piccolissimo podere, caratterizzato da uno straordinario terroir, *così simile a quello di Bordeaux, si estendono per una ventina di ettari i vigneti della proprietà Bressan. La superficie vitata è costituita in prevalenza (75%) dai classici vitigni a bacca rossa: Cabernet sauvignon, Pinot nero, Merlot e Cabernet franc e dai tipici vitigni autoctoni rossi friulani come lo Schioppettino e il Pignolo e dai due prestigiosi uvaggi: Vintage N°3 Bressan e cuvée CLAN Bressan. Come dai vitigni bianchi (25 %): cuvée CARAT Bressan - Collio bianco, B.B. Bressan Blanc - Isonzo bianco, Pinot grigio e Verduzzo (dry) - fermentazione* sur lies *in barriques.*

23 C3 **Brunner**

Brunner srl
Piazza de Senibus, 5 - 33040 Chiopris Viscone (UD)
tel. 0432/991184 fax 0432/991263

15 C8 **I Vini Emilio Bulfon**

Azienda Agricola Emilio Bulfon
Via Roma, 4 - 33090 Valeriano (PN)
tel. 0432-950061 fax 0432-950921
e-mail bulfon@bulfon.it
www.bulfon.it

*Si trova a Valeriano, nella pedemontana pordenonese.
Emilio Bulfon ha scelto di coltivare esclusivamente antichi vitigni autoctoni friulani, recuperati* in loco *dopo lunghe ricerche. Dalle nuove viti, rimesse in produzione e provenienti dai ceppi rimasti, accuratamente selezionati, si ricavano, oggi, gli omonimi vini: il bianco da dessert* Ucelùt, *i bianchi secchi* Sciaglìn *e* Cividìn; *i rossi* Piculìt neri, *il* Forgiarìn *e il* Cjanòrie, *che rappresentano una produzione di nicchia molto apprezzata e ricercata in Italia e all'estero, in tempi di sempre più accelerata e generale omologazione dei prodotti.*

15 C9 **Butussi**

Azienda Agricola Valentino Butussi
Via Pra' di Corte, 1 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759194 fax 0432/753112
e-mail butussi@butussi.it
www.butussi.it

*Azienda famigliare situata nel cuore della Doc dei Colli Orientali del Friuli. Da più di 30 anni è condotta nel segno della modernità e della tradizione da Angelo Butussi, figlio di Valentino che la fondò. La cantina dispone di moderne attrezzature, con vasi vinari in acciaio e botti in rovere di diverse capacità.
Ai vini di qualità che vengono affinati con cura in bottiglia e in barrique, si è aggiunto quest'anno un nuovo gioiello: il punto di degustazione e accoglienza, ideato per assicurare all'azienda anche il calore dell'amicizia e della condivisione del lavoro.*

15 D7 **Buzzinelli**

Azienda Agricola Maurizio Buzzinelli
Località Pradis, 20 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60902 fax 0481/60901
e-mail buzzinelli@libero.it

*L'insediamento dei Buzzinelli in Pradis di Cormons, risale al primo dopoguerra. Oggi vanta una superficie di circa 16 ettari, interamente a vigneto specializzato a cavallo di due Doc prestigiose: il Collio e l'Isonzo. Maurizio, grazie ad un'ottima preparazione professionale e alla quotidiana esperienza nella vigna e nella cantina, contribuisce giorno per giorno a farci conoscere la qualità del proprio lavoro ai migliori livelli di consumo e della ristorazione.
In questo modo l'azienda si è evoluta presentando al mercato, accanto alla tradizionale linea di vini giovani, ereditata dal padre Luigi, la gamma di prodotti denominata Ronc dal Luis, rappresentata da vini rossi e bianchi, affinati in botti di legno.*

15 D8 **Ca' Tullio**

Azienda Agricola Paolo Calligaris - Vini Ca'Tullio
Via Beligna, 41 - 33051 Aquileia (UD)
tel. 0431/919700 fax 0431/919406
e-mail catullio@interbusiness.it

Si estende su 200 ettari, di cui circa 30 coltivati a vigneto nella zona Doc Aquileia. Grazie alle giuste selezioni clonali e alle basse produzioni per ettaro, si ottengono ottime uve in grado di donare tipicità al vino. Attenta è stata anche la scelta aziendale di realizzare la propria cantina e il centro aziendale nel grande fabbricato in mattoni, anticamente adibito all'essiccazione del tabacco. Un edificio costruito agli inizi del secolo che rappresenta un valido esempio di recupero di sito di archeologia industriale. In questo complesso a forma basilicale, si svolgono, oggi, le lavorazioni delle uve e del vino, utilizzando tecnologie avanzate nel rispetto della tradizione friulana, per offrire sul mercato prodotti genuini e di qualità.

15 C8 **Ca di Bon**
Azienda Agricola Ca di Bon
Via Casali Gallo, 1 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759316 fax 0432/759316
e-mail cadibon55@tin.it www.cadibon.com

L'azienda di 9 ettari è condotta dai coniugi Ameris e da Gianni Bon che, pur continuando sulla base degli insegnamenti e delle esperienze dei loro avi, hanno profuso nei vigneti ogni sforzo di rinnovamento, finalizzato all'ottenimento della qualità e della tipicità dei vini.

15 C7 **Ca' de Mocenigo**
Azienda Agricola Ca' de Mocenigo di Martinuzzo&C.
Via N. Sauro, 7/A - 33070 Fratta di Caneva (PN)
tel. 0434/79214 - 0434/79105
fax 0434/79214 - 0434/799188
e-mail vivai.martinuzzo@iol.it

*Composta da circa 10 ettari di vigneti, in zona pedemontana e collinare, nati per esigenze clonali vivaistiche.
Oggi è gestita da soci che, interpretando in chiave moderna ciò che la natura ha donato a tali zone viticole, ne sfruttano al massimo le potenzialità, pur assecondandone qualità e peculiarità intrinseche. Concepiti in tale contesto, prendono così corpo quei vini che, destinati alla ristorazione di qualità, hanno fatto conoscere ad estimatori e clienti ciò che la natura è stata capace di dare nella pedemontana di Caneva.*

15 E8 **Ca' Ronesca**
Azienda Agricola Ca' Ronesca snc di Sergio Comunello &C.
Via Lonzano, 27 - 34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/60034 fax 0481/639941
e-mail caronesca@caronesca.it
www.caronesca.it

*Fondata nel 1972, produce vini di prestigio nelle vocate zone collinari Doc Collio e Colli Orientali del Friuli. Dei 100 ettari di terreni di proprietà, circa 52 sono coltivati a vigneto, i restanti sono lasciati a bosco favorendo un microclima ottimale alla coltivazione della vite.
I vini Ca' Ronesca sono tutti prodotti con uve delle vigne di proprietà. Situata a Dolegna del Collio, la cantina di vinificazione è dotata delle ultime tecnologie del settore e di una zona riservata alla maturazione dei vini in barriques ed in botti di rovere. I vini possono essere degustati in una grande sala, godendo di un bellissimo panorama. Si producono 250 mila bottiglie che sono distribuite in Italia e all'estero ad un mercato di alto livello.*

15 A4 **Cabert**
Cabert - Cantina del Friuli Centrale di Bertiolo spa
Via Madonna, 27 - 33032 Bertiolo (UD)
tel. 0432/917434 fax 0432/917768
e-mail bertiolo@tin.it
www.cabert.it

*Cabert è il marchio che sintetizza e significa la Cantina di Bertiolo, dal 1960 stimata produttrice di nobili vini Doc friulani. Lo splendido risultato di una filosofia adottata e perseguita con tenacia dalla potatura alla degustazione.
Per garantire la genuinità e la ricercatezza del prodotto sono vinificate solo le uve raccolte nei vigneti di proprietà, situati al centro della zona Doc Friuli Grave, caratterizzata da condizioni geopedologiche ideali per l'habitat della vite. Cabert è un nome che rappresenta la consapevolezza della tradizione per il raggiungimento, oggi, dell'eccellenza.*

15 C8 **Caccese**
Azienda Agricola Paolo Caccese
Località Pradis, 6 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61062 fax 0481/61062
www.paolocaccese.com

L'azienda si estende su 7 ettari di cui 6 a vigna. È nata su due ettari per hobby e dalla passione del padre dell'attuale titolare. I 7 ettari di oggi testimoniano che l'hobby iniziale è diventato impegno quotidiano, supportato sempre da una grande passione.

15 D7 **Cantarutti Alfieri**
Azienda Agricola Vitivinicola Alfieri Cantarutti
Via Ronchi, 9 - 33048 S. Giovanni al Nat. (UD)
tel. 0432/756317 fax 0432/746055
e-mail alficant@tin.it
www.madeinfriuli.com

Nata agli inizi del 1970 grazie all'intuito, alla sensibilità, all'amore per la terra e soprattutto alla voglia che Alfieri Cantarutti aveva, già all'epoca, di raggiungere obbiettivi prestigiosi. Oggi si è validamente imposta in azienda Antonella, la figlia maggiore, che, assieme a suo marito Fabrizio, la conduce occupandosi dei 50 ettari distribuiti nelle Doc Orientali del Friuli e Friuli Grave. Una stretta sinergia lavorativa ha permesso di porre sul mercato vini sempre più interessanti e riconosciuti sia in Italia che all'estero. Oggi è stata creata una cantina di fermentazione, di stoccaggio, e la nuova barricaia interrata.

15 E7 **Carlo di Pradis**
di Boris e David Buzzinelli
Località Pradis, 22 bis - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/62272 fax 0481/631575
e-mail carlodipradis@tin.it
www.carlodipradis.com

È a indirizzo famigliare e con i suoi 15 ettari tra il Collio e l'Isonzo, produce vini di qualità, unendo la tradizione enoica, tramandata dalle passate generazioni, alla tecnologia attuale. Oggi Boris e David, fratelli uniti dalla comune passione per la vite e il vino, esprimono la loro filosofia e il loro lavoro nei vini di qualità che realizzano.

9 C4 **Cantina Produttori Cormons**
Cantina Produttori Cormons Soc. Coop. a rl
Via Vino della Pace, 31 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/62471 fax 0481/630031
e-mail info@cormons.com www.cormons.com

*Rappresenta una delle migliori realtà vitivinicole della regione con 400 ettari di terreno coltivati a vigneto, che si estendono solo in zone Doc. La convivenza dei diversi trionfa alla Cantina Produttori Cormons in un vigneto incantato dai preziosi grappoli della Vigna del Mondo, dai quali ogni anno si ottiene il Vino della Pace. Nella Cantina, in Via Vino della Pace 31, è possibile visitare una galleria unica nel suo genere, con botti dipinte da 50 artisti di fama e le gigantografie delle bottiglie del Vino della Pace, alte 6 metri, con la riproduzione delle etichette originali, dipinte dai maestri d'arte più famosi al mondo e degustare i vini tipici delle Doc del Collio, Isonzo, Aquileia e Colli Orientali del Friuli.
Presso il Cantiniere, in Via Bellini 61, loc. Borgnano, si possono degustare i vini bianchi e rossi friulani, accompagnati dagli affettati e formaggi tipici della zona e di tutta Italia. Si effettuano visite guidate preavvisando telefonicamente, anche per gruppi numerosi e, su prenotazione, anche le degustazioni guidate.*

15 E8 **Casa Zuliani**
Azienda Agricola Casa Zuliani
Via Gradisca, 23 - 34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888506 fax 0481/888604
e-mail info@casazuliani.com www.casazuliani.com

L'azienda, nata nel 1923, si estende per oltre 20 ettari, di cui 17 vitati. I vigneti hanno un'età media di 12 anni e la cantina è stata completamente rinnovata nel 2001, dotandola delle più moderne tecnologie di vinificazione. La produzione comprende vini bianchi e rossi suddivisi tra la Doc Isonzo del Friuli e la Doc Collio. Ad oggi si producono circa 100.000 bottiglie che vengono per lo più esportate.

3 D5 **Castello di Arcano Superiore**
Arcania srl
Località Arcano Superiore, 11/c - 33030 Rive d'Arcano (UD)
tel. 0432/809500 fax 0432/809500
e-mail castellodiarcano@interfree.it
www.castellodiarcano.it

È una cantina formata da cinque aziende che producono vini solo con uve provenienti dai propri 43 ettari di vigneti che si estendono in un territorio di particolare pregio ambientale. Dalla zona Doc Friuli Grave provengono infatti le uve delle aziende agricole della contessa Annamaria Frangipane, dell'ing. Domenico Taverna e di Maria Antonietta Morelli de Rossi. Dalla zona Doc Colli Orientali del Friuli, le uve delle aziende di Licia Taverna e del conte Francesco Deciani. Tutti i vini vengono da uve coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica, perseguendo così l'obiettivo di ottenere risultati di elevata qualità, nel pieno rispetto dell'ambiente.

15 B6 **Castello di Spessa**
Azienda Agricola Castello di Spessa srl
Via Spessa, 1 - 34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/639914 fax 0481/630161
e-mail info@castellospessa.com
www.castellospessa.com

Le origini del Castello di Spessa e della sua cantina datano alla fine del 1200. Adagiato su una dolce collina, immerso in un enorme parco, è attorniato dai suoi vigneti che si estendono su una superficie di 30 ettari, tutti rigorosamente nella zona Doc Collio. Nella metà del '700 la famiglia Thurm vi ospitò Giacomo Casanova. La proprietà fu poi acquistata dai baroni Segrè ed in seguito passò in eredità ai conti Stavro di Santarosa. Attualmente il maniero è di proprietà dell'industriale Loretto Pali.

Ex libris di Beccaletto (Italia) per Gianni Brera

15 E8 **Castelvecchio**
Azienda Agricola Castelvecchio srl
Via Castelnuovo, 2 - 34078 Sagrado (GO)
tel. 0481/99742 fax 0481/960736
e-mail info@castelvecchio.com www.castelvecchio.com

È l'unica azienda del Carso goriziano. Sono 35 ettari di vigneto ottenuti rompendo la roccia calcarea che caratterizza questa zona, dove è indispensabile l'irrigazione di soccorso e la vendemmia è tardiva. Questa avviene in ottobre, grazie anche ai venti di Bora e all'ambiente asciutto. La produzione media annua è di 250.000 bottiglie. Per il 70% si tratta di vini rossi invecchiati per 2 anni in legno di varie capacità. Si allevano vitigni autoctoni come il Terrano (Refosco d'Istria) e la Malvasia istriana.

15 E7 **Cav. Emiro Bortolusso**
Azienda Agricola Cav. Emiro di Sergio e Clara ss
Via Oltregorgo, 10 - 33050 Carlino (UD)
tel. 0431/67596 fax 0431/640935
e-mail vinibortolusso@bortolusso.it www.bortolusso.it

Si trova a Carlino nella zona Doc Friuli Annia. L'azienda è impegnata da tempo nella produzione di vini di qualità superiore. Fondata dal padre, cavaliere Emiro, con una solida reputazione in fatto di enologia, ora viene gestita dai figli Sergio e Clara, i quali praticano le vendemmia manuale e vinificano esclusivamente le proprie uve con l'obbiettivo costante della qualità. L'azienda dispone di attrezzature moderne e, in particolare, di una zona di invecchiamento situata sotto il livello del mare con temperatura e umidità costanti.

15 F8 **Ciemme**
Ciemme Liquori Spa
Via Gregorcic, 28 - 34170 Gorizia (GO)
tel. 0481/21971 fax 0481/521711
e-mail com@ciemmeliquori.it
www.ciemmeliquori.it

Nata nel 1948 si è trasformata via via da laboratorio artigianale nell'attuale struttura con sede a Gorizia.
Affermatasi prima sul mercato nazionale ha poi esteso la rete di vendita in buona parte a quello estero. Oltre alle grappe come: Terra di Grappe, Friuldoro bianca ed invecchiata e alla prestigiosa linea di Grappe di Monovitigno, offre una ricca gamma di distillati, impreziositi dall'acquavite d'uva Uve Regina Bianche.
Altrettanto qualificata la linea dei liquori fra cui emergono la storica Prugna Ciemme, leader nel suo segmento, il Limoncello, il Rum Creola e tanti altri, oltre alla speciale linea di Sciroppi di Frutta ad alta resa. La qualità dei prodotti e l'attento servizio ai clienti hanno contribuito a decretarne il successo negli anni.

15 C7 **Col Longone**
Azienda Agricola Col Longone di Federico Camarotto
Via Longone, 14 - 33070 CANEVA (PN)
tel. 0434/77189 fax 0434/778777
e-mail vigneti@col-longone.com
www.col-longone.com

Il territorio della tenuta Col Longone è costituito dall'omonimo colle situato sulla pedemontana occidentale del Friuli e contornato dalle sorgenti del fiume Livenza.
Mappe del 1600 già riportavano aree viticole sulla sommità del colle e antichi testi lodavano i suavissimi vini di questa terra. Oggi l'azienda è un parco naturale i cui boschi attorniano 35 ettari di vigneto, condotti dai titolari con la passione di chi mira alla qualità del prodotto. In cantina è possibile acquistare direttamente il vino e, su prenotazione, trovare anche accoglienza per gruppi con visita guidata e rinfresco in villa.

15 B7 **Collavini**
Eugenio Collavini Viticultori
Via Ribolla Gialla, 2 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/753222 fax 0432/759792
e-mail collavini@collavini.it
www.collavini.it

La storia dei Collavini nel mondo enologico nasce nel 1896, dalle forniture alle famiglie udinesi dei suoi vini diffusi nel mondo, per sottolineare l'indissolubile legame della famiglia con la terra friulana. Cento anni dopo, nel 1996 è iniziata la svolta qualitativa: un programma a tutto campo che ha visto prima la fidelizzazione dei vignaioli, conferitori d'uve, e la supervisione di un agronomo per la conduzione delle vigne; successivamente la modernizzazione degl'impianti di vinificazione, con presse a polmone e criomacerazione. Nuove tecnologie, volute dal titolare Manlio Collavini, che pongono oggi l'azienda ai vertici della produzione friulana, con ulteriori spazi di crescita.

15 E6 **Colle Duga**
di Princic Damian
Località Zegla, 10 - 34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/61177 Fax 0481/61117

15 B5 **Colmello di Grotta**
Aziende Agricole L. Bennati spa
Via Gorizia, 133 - 34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888445 fax 0481/888485
e-mail colmello@xnet.it
www.colmello.it

Nata nel 1965, comprende una superficie totale di 21 ettari, di cui 15 a vigneti che si trovano esposti a sud, per metà nella zona Doc Collio e per metà in quella Doc Isonzo.
È condotta da Francesca Bortolotto Possati, figlia della fondatrice Luciana Bennati, e si avvale della consulenza tecnica dell'enologo Fabio Coser.

15 C5 **Colutta**
Azienda Agricola Gianpaolo Colutta ss
Via Orsaria, 32 - 33044 Manzano (UD)
tel. 0432/510654 fax 0432/510768
e-mail info@coluttagianpaolo.com
www.coluttagianpaolo.com

Produce vini di qualità Doc Colli Orientali del Friuli, nei vigneti di proprietà di Buttrio, Manzano e Premariacco, su una superficie complessiva di 30 ettari.
La parte nobiliare della famiglia può vantare una tradizione agricola di circa 1000 anni.
Oggi l'azienda ha adottato le più tradizionali e rigorose tecniche colturali, ottenendo una bassissima produzione per ogni ettaro di vigneto, a vantaggio della concentrazione degli aromi e del gusto presenti nel grappolo.
Un antico e raffinato metodo di vinificazione che garantisce ogni anno l'alta qualità della produzione selezionata e limitata delle bottiglie. La qualità della produzione è stata sottolineata da svariati e prestigiosi premi.
Dal 1846 si realizza anche l'Amaro d'Udine.

15 E8 **Comelli Paolino**
Azienda Agricola Paolino Comelli di Anilla Cattarossi
Via della Chiesa, 8 - fraz. Colloredo di Soffumbergo - 33040 Faedis (UD)
tel. 0432/711226 fax. 0432/711400
e-mail comelli@comelli.it
www.comelli.it

L'azienda è ubicata su 14 ettari nella zona Doc dei Colli Orientali del Friuli. La cantina è stata dotata delle più moderne attrezzature per la vinificazione dell'uva, dall'affinamento alla conservazione dei vini, pur nella consapevolezza che la più avanzata tecnologia non può sostituirsi alla natura, in quanto il buon vino necessita, come presupposti irrinunciabili, l'alta selezione clonale dei vitigni, la qualità del terreno, il particolare microclima, ma anche il massimo impegno e passione da parte di tutte le persone impegnate. La produzione è di circa 500 hl e si compone del 65% circa di uva bianca e del 35% di uva rossa.

15 E9 **Consorzio Tutela Vini Doc Carso**
c/o CCIAA Piazza della Borsa, 14 - 34123 Trieste
Tel. 040/567751 Fax 040/327407

15 E9 **Consorzio Tutela Vini Doc Colli Orientali del Friuli**
Via Candotti, 1 - 33043 Cividale del Friuli (UD) Tel. Fax 0432/730129

15 E9 **Consorzio Tutela Vini Doc Collio**
Via Gramsci, 2/4 - 34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/630303 Fax 0481/630660

15 E9 **Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Annia**
Via Poscolle, 6 - 33100 Udine
Tel. Fax 0431/67596

15 E9 **Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Aquileia**
Via Chiozza, 1 - Scodovacca - 33052 Cervignano (UD)
Tel. 0431/34010 Fax 0431/31839

15 E9 **Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave**
Via S. Giuliano, 7 - 33170 Pordenone
Tel. 0434/523654 Fax 0434/21530

15 E9 **Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Latisana**
Via Poscolle, 6 - 33100 Udine
Tel. 0434/27875

15 E9 **Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Isonzo**
Via Gramsci, 2/4 - 34071 Cormons (GO)
Tel. Fax 0481/61833

15 E9 **Consorzio di Tutela del Ramandolo DOCG**
P.zza XXIX Settembre - 33045 Nimis (UD)
Tel. 0432/890685 Fax 0432/797158 cns_ramandolo@libero.it

15 E8 **Coos**
Dario Coos Srl
Via Ramandolo, 5 - 33045 Nimis (UD)
tel. 0432/790320 fax 0432/797807
e-mail dariocoos@libero.it

I Coos producono vino sui colli di Ramandolo dall'inizio '800. Di padre in figlio si è tramandata la conoscenza dei ritmi, delle stagioni e dei gesti che conducono all'eccellenza della produzione vinicola. La filosofia Coos è quella di dare senso alla tradizione e alle tecniche di un tempo, alla ricerca dell'originale, autentico Ramandolo, sperimentando nuovi percorsi e antichi materiali. I 5 ettari di vigneti coltivati a Verduzzo Giallo e Picolit, le 7000 piante per ettaro, per una resa qualitativa ottimale, fanno sì che questo Ramandolo sia unico ed esprima la generosità di una grande tradizione e che il Picolit faccia onore alla fama di cui gode.

15 A6 **Conte d'Attimis - Maniago**
Via Sottomonte, 21 - 33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674027 fax 0432/674230
e-mail info@contedattimismaniago.it

È situata a Buttrio, a 12 Km a sud-est di Udine, nella zona Doc dei Colli Orientali del Friuli, area collinare da sempre a spiccata vocazione vitivinicola. Si estende su 110 ettari quasi interamente a vigneto e vinifica unicamente le uve che nascono nei vigneti di proprietà. Vigneti che appartengono alla famiglia da oltre 500 anni, durante i quali è stato sempre ininterrottamente prodotto vino, come attestano i documenti gelosamente conservati nello storico archivio di famiglia.

15 D8 **Cozzarolo**
Azienda Agricola Cozzarolo di Romano e Valter
Via Cime, 38 - Loc. Lonzano - 34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/639870 fax 0481/639991

Già ai primi del novecento nella famiglia Cozzarolo scorreva forte l'interesse per i vini. Questa azienda nacque infatti per opera dei nonni paterni dell'attuale titolare, Romano, che, assieme al figlio Valter, l'ha trasformata con vigneti impiantati secondo i più avanzati dettami della produzione di pregio e aggiornando la cantina. Oggi l'estensione a vite è di 10 ettari lungo le colline di Dolegna del Collio, nel cuore della zona Doc. L'azienda produce direttamente vini bianchi e rossi di alta qualità adatti a soddisfare le richieste di un pubblico esigente e attento che sa riconoscere la qualità.

15 C8 **Crosato**
Azienda Agricola Giovanni Crosato
Via Castelmonte, 1 - 33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/730292 fax 0432/730292
e-mail info@vinicrosato.it
www.vinicrosato.it

A Prepotto, su una collina soleggiata che guarda verso il mare da cui si gode l'ampio respiro del paesaggio ancora incontaminato, dove il bosco non è stato allontanato, si estendono gli otto ettari a vigneto. Il sistema di allevamento è a cappuccina con una densità di circa 5000 piante per ettaro. Il terreno è di origine marnosa eocenica. Giovanni Crosato, conduttore ed enologo è coadiuvato dalla moglie Lucia ed in campagna da Luciano Toti. Natura generosa, microclima ottimale, amore verso la vite e il vino ed una gestione qualitativa della vita, sono gli ingredienti di questi vini di qualità Doc.

16 E3 **Danieli**
Marina Danieli
Via Beltrame, 75 - 33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674421 fax. 0432/674421

15 D7 **Dal Fari**
Azienda Agricola Dal Fari srl
Via Darnazzacco, 44/sc2 - 33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/731219 - 0432/706726 fax 0432/706770
e-mail dalfari@faber-italy.com
www.vinodelfriuli.com

La località Gagliano è una frazione di Cividale del Friuli, da cui dista pochi chilometri lungo la strada per Cormons. È qui che, immersa nel centro di un vigneto di 13 ettari disposto in collina e media collina, si trova l'azienda condotta da Laura Largajolli Toffolutti. Essa situata nella zona Doc Colli Orientali del Friuli, su una terra di tipo calcareo-argilloso e sabbioso a vocazione vitivinicola davvero straordinaria, dove tutte le varietà, autoctone e non, hanno trovato l'habitat ideale. Vengono poi seguite con passione sia nella vigna che nella cantina, realizzata recentemente, secondo i criteri più moderni che la tecnologia offre.

15 D8 **Distilleria Aquileia**
di Flavio Comar & C. snc
Via J. Augusta, 87/a - 33051 Aquileia (UD)
tel. 0431/91091 fax 0431/918696
www.distilleriaaquileia.com

Un luogo speciale di culto e di cultura, dove la mano dell'uomo è ancora l'artefice di sensazioni e di passioni, dove i vapori che scorrono all'interno degli alambicchi - uno è del 1938 -, caricati delle preziose vinacce, si trasformano ancor'oggi in emozioni.
Dove nel 1998 Alessandro Comar ha voluto caparbiamente distillare le vinacce di Brunello di una storica azienda di Montalcino. Dove alcune grappe maturate in barrique e demi barrique passano direttamente dalla botte alla bottiglia senza alcuna filtrazione, scegliendo così soluzioni estreme, ma sempre dettate dalla logica e dalla rigorosa conoscenza di chi è alla continua ricerca di cose qualitativamente speciali.

15 F5 **Distillerie Buiese**
Buiese Remo Distilleria
Via Spilimbergo, 182 - 33035 Martignacco (UD)
tel. 0432/677155 fax 0432/678791
e-mail buiese@tin.it

La distilleria è stata acquisita nei primi anni del secolo dai conti Miani, che la cedettero alla famiglia Buiese assieme alla casa padronale che si trovava in Ceresetto, ai piedi delle colline moreniche, caratteristiche della zona. Nel 1961 avvenne il trasferimento a Martignacco dove con vari ampliamenti susseguitisi negli anni, si è giunti alle attuali dimensioni. È in corso di costruzione la nuova distilleria: l'edificio ospiterà nuove cantine d'invecchiamento e nuovi impianti di distillazione, costruiti con avanzate tecnologie, nel rispetto dell'esperienza conseguita in quasi un secolo di appassionata sperimentazione.
La produzione attuale è di circa 250.000 bottiglie annue su tre linee di imbottigliamento, di cui una dedicata al vetro soffiato.

15 A8 **Distilleria Domenis**
Distilleria Domenis srl
Via Darnazzacco, 30 - 33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/731023 fax 0432/701153
e-mail domenis@domenis.it
www.domenis.it

Fondata a Cividale del Friuli nel 1898 da Pietro Domenis come distilleria a tassa giornaliera, è attualmente amministrata dalla terza e quarta generazione.
Pietro, Silvano, Emilio, Cristina e Gianni sono infatti impegnati in tutta la filiera produttiva dei loro distillati: dall'alambicco fino alla presentazione sul mercato. La distilleria è dotata di un impianto discontinuo interamente in rame, con 8 alambicchi a vapore diretto, con una potenzialità produttiva annua di 3.000-3.500 tonnellate di vinaccia, dalla quale si ottiene grappa per circa 500.000 bottiglie. La qualità e l'eccellenza sono la sfida quotidiana di questa famiglia di professionisti del distillato.

15 C7 **di Lenardo**

Azienda Agricola di Lenardo ss
Piazza Battisti, 1 - 33050 Ontagnano di Gonars (UD)
tel. 0432/928633 fax 0432/923375
e-mail info@dilenardo.it
www.dilenardo.it

Ad Ontagnano la famiglia di Lenardo ha da sempre coltivato la vigna, come dimostrano i documenti storici della tarda metà del 1800. L'azienda produce vini di qualità, Friuli Doc Grave, nei tre vigneti: Vigne dai Vieris, Vigne da San Martin e Vigne da Lis Maris. Nel 1987 il cambiamento ha portato l'azienda su una superficie di circa 150 ettari, dei quali attualmente circa 33 destinati ai vigneti. La decisione di pigiare unicamente le uve di produzione si accompagnò infatti a nuovi impianti con varietà altamente selezionate e densità portate sino a più di 6000 viti per ettaro, in modo da diminuire drasticamente la quantità di uva prodotta da ogni singola pianta ed aumentarne quindi la qualità.
Dal 1998 la direzione enologica è stata assunta in prima persona da Massimo di Lenardo che, coadiuvato da un pool di consulenti, ha portato l'azienda ad essere unanimamente riconosciuta come leader qualitativa per la zona Friuli-Grave e una delle più tecnologicamente avanzate di tutto il Friuli enologico.

15 C5 **Distillerie Durbino**

Distillerie Durbino spa
Via San Daniele, 9 - Passons - 33037 Pasian di Prato (UD)
tel. 0432/400019 fax 0432/542560

Ex libris di Ehrlich (Germania)

15 F7 **Do Ville**

Azienda Agricola di Paolo e Giovanni Bonora
Via Mitraglieri, 2 - 34077 Ronchi dei Legionari (GO)
tel. 0481/775561 fax 0481/776448
e-mail doville@tiscalinet.it

Do Ville è un nome che risale all'età aurea di Aquileia, quando la zona era una delle più strategicamente importanti dell'Impero Romano.
L'azienda sorge tra Ronchi dei Legionari e Terzo d'Aquileia, in una zona vocata all'allevamento della vite già in epoca romana. Le antiche e fertili ville agricole, le praedia, *erano infatti già famose presso i patrizi romani per l'ottima qualità del vino prodotto.*
La tradizione della qualità è stata raccolta e continua oggi nella produzione Ars Vivendi, o l'arte di vivere, di Casa Bonora che è anche l'arte di fare vino, dando vita ad una produzione di grande levatura e di ottima qualità.

16 F2 **Dorigo**

Azienda Agricola Dorigo
Via del Pozzo, 5 - 33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674268 fax 0432/673373
e-mail girdorig@tin.it
www.il-vino.com/girolamodorigo

I vigneti Montsclapade e Ronc di Juri, sono situati in collina, nella Doc Colli Orientali del Friuli. Fin dall'inizio, data la potenzialità dei terreni, sono stati messi a dimora vigneti ad altissima densità d'impianto, con forma di allevamento Guyot.
I grappoli vengono selezionati manualmente per vinificare solo l'uva migliore. Si utilizzano barriques di rovere francese e il tradizionale tino di legno, rifacendosi alle vecchie tecniche di vinificazione.
In anni di appassionato lavoro è maturata la consapevolezza che il vino è un'espressione dell'uomo, e come tale può puntare ai più alti vertici di qualità.

15 D8 **Draga**

Azienda Agricola di Miklus Milano & C.
Località Scedina, 8 - 34070 San Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884182 fax 0481/884182
e-mail vinidraga@hotmail.com

Si trova sulla collina di San Floriano del Collio, su nove ettari di vigneti posizionati nel cuore del Collio goriziano. Ben tre generazioni della famiglia Miklus si sono avvicendate nella conduzione e con cura e passione hanno mantenuto la tipicità e l'originalità dei loro prodotti.
I vini Doc Collio sono: Pinot grigio, Sauvignon, Tocai friulano, Ribolla gialla, Collio bianco uvaggio, Picolit, Cabernet sauvignon e l'uvaggio, Collio rosso.

15 A6 **Dri**

Azienda Agricola Giovanni Dri Il Roncat
Via Pescia, 7 - 33045 Ramandolo (UD)
tel. 0432/790260 fax 0432/797942
e-mail info@drironcat.com www.drironcat.com

Azienda a conduzione famigliare che ha saputo valorizzare un vino amatissimo in loco, il Ramandolo, facendolo conoscere in tutto il mondo. Nel 1990 è stata realizzata una nuova cantina con una linea architettonica d'avanguardia, che si inserisce in un centro aziendale modernissimo. Dagli 8 ettari a vigneto provengono 40.000 bottiglie all'anno delle quali i cru *Roncat Ramandolo, Roncat Rosso e Roncat Sauvignon, ne rappresentano produzioni particolari.*

15 D7 **Drius**

Azienda Agricola Mauro Drius
Via Filanda, 100 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60998 fax 0481/60998
e-mail drius.mauro@adriacom.it

Sorge da generazioni nell'intatta serenità del paesaggio collinare di Cormons. Oggi è condotta dal padre Sergio e dal figlio Mauro. Le vigne sono distribuite tra le pendici del Monte Quarin fra Brazzano e Cormons, in zona Collio e, nella fascia pedecollinare della stessa Cormons, nella zona Doc Isonzo. Grande cura viene data alla coltivazione dei vigneti per garantire la costante qualità del prodotto. Per la difesa del vigneto viene adottata la lotta integrata e per certi parassiti la lotta biologica. La raccolta delle uve viene fatta rigorosamente a mano.

15 D7 **Fain**

Azienda Agricola Luigi Fain
Via Zorutti, 8 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60038 fax 0481/630836
e-mail fain@fainluigi.com www.fainluigi.com

*Ha una lunga tradizione nella coltivazione della vite.
La superficie a vigneto è di 5 ettari situati nel comune di Cormons, Città del Vino, fra le zone Doc Collio e Isonzo. L'amore per la terra e per il vino hanno indotto a prestare estrema cura ai lavori di campagna con drastiche potature di allevamento, diradamento e selezione dei grappoli.
I vini bianchi provengono tutti da monovitigno di Tocai friulano, Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco e Ribolla gialla. Il vino rosso Cjaril ros è un uvaggio di Cabernet franc e Cabernet sauvignon. Si producono circa 30.000 bottiglie l'anno.*

15 D8 **Ermacora**

Azienda Agricola Dario & Luciano Ermacora ss
Via Solzaredo, 9 - Fraz. Ipplis - 33040 Premariacco (UD)
tel. 0432/716250 fax 0432/716439
e-mail info@ermacora.it
www.ermacora.com

*Nel 1922 i fratelli Antonio e Giuseppe Ermacora acquistarono sulle colline di Ipplis i primi terreni e vigneti. Fu poi la volta di Marino, figlio di Antonio che portò nella famiglia lo spirito imprenditoriale necessario per affrontare le sfide le mercato di oggi. I nipoti Dario e Luciano hanno poi deciso di rinnovare i vigneti, riprodurre le vecchie piante, acquistare altre terre ed introdurre nuove varietà.
I locali di vinificazione e stoccaggio sono stati ricostruiti e dotati delle più moderne attrezzature. Oggi l'azienda dispone di 25 ettari di proprietà, di cui 19 coltivati a vite.*

15 B5 **Fantinel**

Fantinel spa
Via Tesis, 8 - 33090 Tauriano di Spilimbergo (PN)
tel. 0427/591511 fax 0427/591529
e-mail fantinel@fantinel.com www.fantinel.com

*Fondata nel 1969 da Mario Fantinel che coltivava una passione: diventare produttore di vini da dedicare ai nobili piaceri dell'ospitalità. Fu un successo per soddisfazioni e riconoscimenti.
Oggi l'azienda, seguita dai fratelli Luciano, Gianfranco e Loris Fantinel, ai quali si sono aggregati negli ultimi anni i figli Lara, Stefano e Marco, distribuisce i propri prodotti in ben cinquanta paesi nel mondo. Le aziende agricole di produzione si trovano nella zona del Collio Doc, nella zona Grave del Friuli e nella zona dei Colli Orientali del Friuli dove si trova anche la nuovissima cantina La Roncaia, nata per proseguire ad altissimi livelli la migliore tradizione enologica friulana.*

15 D8 **Fattoria Clementin**

di Franco Clementin
Via G. Galilei, 5 - 33050 Terzo di Aquileia (UD)
tel. 0431/32642 fax 0431/32642
e-mail fattoriaclementin@taberna.it www.fattoriaclementin.it

*Il Circolo di Campagna Wigwam - Fattoria Clementin, si trova a Terzo di Aquileia, in provincia di Udine. L'azienda, a conduzione famigliare, coltiva direttamente i vigneti con impianti e sistemi a basso impatto ambientale che danno prodotti che, tradizionalmente vinificati, risultano sani e di grande qualità.
Nella grande stanza con il focolare attigua alla cantina si possono degustare i vini e le grappe che sono, assieme alla tradizionale accoglienza contadina, la proposta della Fattoria Clementin che lavora per la tutela dell'origine, della tipicità e per uno sviluppo equilibrato di questa meravigliosa terra e per il miglioramento della qualità dell'ambiente.*

15 B6 **Felluga Livio**

Via Risorgimento, 1 - 34070 Brazzano di Cormons (GO)
tel. 0481/60203 fax 0481/630126
e-mail info@liviofelluga.it
www.liviofelluga.it

La storia di Livio Felluga è una storia di prodotti di vino che dura da ben cinque generazioni, da quando la famiglia produceva Refosco e Malvasia nella natia Isola d'Istria. Cinquant'anni fa Livio Felluga scelse, con felice intuizione, di dedicare la sue cure e la sua esperienza alla collina friulana: appena arrivato in questi luoghi, se ne innamorò e seppe farli risorgere, coltivando soprattutto qualità. Rinvigorì i vecchi vigneti e ne impiantò di nuovi, seminò coraggio, caparbietà, idee e soprattutto passione. "Prima in campagna e poi in cantina" è il principio che ha guidato da sempre questa storica azienda friulana che si estende su 135 ettari a vigneto fra i Colli Orientali del Friuli e il Collio.

15 B4 **Felluga Marco**

Marco Felluga srl
Via Gorizia, 121 - 34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/99164 - 0481/92237 fax 0481/960270
e-mail info@marcofelluga.it
www.marcofelluga.it

*La famiglia Marco Felluga, da quattro generazioni nel mondo del vino, ha saputo unire le migliori innovazioni tecnologiche al rispetto della tradizione. La storia ha inizio nel 1905 quando il capostipite Marco Felluga intraprende l'attività a Isola d'Istria, dando il via ad un lungo sodalizio con il mondo del vino.
Oggi la famiglia è proprietaria di quattro aziende:
Marco Felluga, con sede a Gradisca d'Isonzo – GO;
Russiz Superiore, nel cuore del Collio a Capriva – GO;
Castello di Buttrio, nei Colli Orientali del Friuli a Buttrio – UD; San Nicolò a Pisignano, in Toscana (zona Chianti) a San Casciano in Val di Pesa dove, oltre al vino, si produce olio extra - vergine di oliva.*

15 C7 **Feresin**

Azienda Agricola Davide Feresin
Località S. Quirino, 2 bis - 34071 Cormons (GO)
tel. 329/2376330 fax 0481/630032
e-mail davide.feresin@relazioninet.it www.feresin.it

Si trova a S. Quirino, nel cuore delle zone Doc del Collio e dell'Isonzo, terreni e microclimi vocatissimi alla produzione di vino. La vecchia villa, con annesso il piccolo borgo e la storica chiesetta dei Feresin, dal 1954 è un luogo di grande interesse storico-paesaggistico. Oggi è impegnato nella conduzione dell'azienda Davide che, raccogliendo i frutti del passato, interpreta e vive il suo tempo, progettando i vini già dalle piante che si estendono su circa 6 ettari di vigna specializzata con quasi 4.000 ceppi per ettaro di tre selezionati vitigni di Tocai friulano, Pinot bianco e Merlot. La cantina tradizionale è in progressiva riconversione con la volontà dell'utilizzo della tecnologia più innovativa, senza però perdere di vista i caratteri di tipicità.

15 D8 **Fiegl**

Azienda Agricola di Alessio Figelj & C.
Località Lenzuolo Bianco, 1 - 34070 Oslavia Gorizia (GO)
tel. 0481/547103 fax 0481/549208
e-mail info@fieglvini.com
www.fieglvini.com

*Si trova ad Oslavia, paese sulle dolci colline a nord di Gorizia, nella parte più orientale del Collio. Valentino Fiegl, capostipite dell'azienda, acquistò la prima vigna nel 1782.
Oggi, dopo più di due secoli i fratelli Rinaldo, Giuseppe e Alessio conducono un'azienda che comprende 30 ettari di terreno, 25 dei quali coltivati a vigneto. Con un lavoro costante e una grande passione sono riusciti ad ottenere risultati di rilievo nel campo della vinificazione, continuando la tradizione della genuinità, conservando immutato il rispetto per la natura e per i suoi prodotti.*

15 E8 **Filiputti**

Azienda Agricola Walter Filiputti
Piazza Abbazia, 15 - Loc. Rosazzo - 33044 Manzano (UD)
tel. 0432/759429 fax 0432/759887
e-mail w.filiputti@triangolo.it

Walter Filiputti è fautore di un'enologia pulita, essenziale e rispettosa di ciò che la natura consegna, convinto che l'uva contenga tutto il necessario per dare un grande vino e che il compito di un produttore sia unicamente quello di sviluppare il più possibile questo patrimonio. Il fascino del suo mestiere è nel raccontare al consumatore il vino attraverso la personale visione della qualità e del carattere di quel vigneto particolare e di quella annata speciale. Le sue parole: "produrre vino è più un opera che un lavoro: una continua ricerca di equilibrio che ha come espressione finale un vino che sa interpretare il proprio tempo", ben sintetizzano la sua visione dell'enologia oggi.

16 B4 **Fiore dei Liberi**

Azienda Agricola Fiore dei Liberi ss
Via Case Sparse, 21 - Località Rocca Bernarda
33040 Ipplis di Premariacco (UD)
tel. 0432/716501 fax 0432/716970
e-mail fioredeiliberi@tin.it

Nasce nel 1992 con l'acquisizione di un terreno vitato. Tutte le opere di valorizzazione fondiaria sono state intraprese dal 1994. L'impianto, di media densità, è allevato con un Guyot modificato per basse produzioni con tutori di legno. Le attività in cantina e in vigneto sono un processo unico, le cui varie fasi sono sempre integrate e conseguenti. Le scelte produttive seguono le caratteristiche del prodotto e dell'annata.

15 D7 **Foffani**

Azienda Agricola Foffani
Piazza Giulia 13/14 - Clauiano - 33050 Trivignano Udinese (UD)
tel. 0432/999584 oppure 02/33611591
fax 0432/999584 oppure 02/33601040
e-mail foffani@foffani.it www.foffani.it

Raccoglie l'antica eredità famigliare della proprietà di Clauiano, d'origine cinquecentesca ed oggi protetta dalle Belle Arti, con una produzione vinicola risalente a prima del 1789. I terreni, tipici del Friuli centro-orientale, sono formati da argilla, ghiaia e sedimenti alluvionali. I vigneti, adiacenti alla cantina, sono stati messi a dimora di recente, con sesti d'impianto fitti e potatura a Guyot. Particolare cura viene posta nel controllo della produzione, al fine d'assicurare livelli di qualità eccellenti.
Le lavorazioni automatizzate in vigna assicurano i più alti standard di qualità e bassi costi di produzione. L'azienda ha scelto di seguire i programmi CEE di controllo ambientale e non impiega fertilizzanti chimici. La vendemmia viene effettuata manualmente.

15 C6 **Forchir**

Forchir Viticoltori in Friuli
Via Ciasutis, 1/B - Fraz. Provesano - 33095 San Giorgio della Rich. (PN)
tel. 0427/96037 fax 0427/96038
e-mail forchir@libero.it
www.forchir.it

Forchir - Viticoltori in Friuli, tre parole che significano tutto, soprattutto quando un nome compie un secolo di vita. Forchir ha iniziato infatti la sua attività nel 1900, a Felettis, in provincia di Udine, in quello che presumibilmente nel XIII secolo era un monastero, divenuto poi residenza di famiglia. Oggi, Enzo Deana e Gianfranco Bianchini, gli attuali proprietari, hanno dato un ulteriore impulso allo sviluppo qualitativo dell'azienda.
I vigneti si estendono ora per una superficie complessiva di oltre 200 ettari situati nelle Grave del Friuli, a Felettis, ed anche a Camino al Tagliamento e Spilimbergo.

15 C8 **Fraccaroli**

Azienda Agricola Tiziano Fraccaroli
Via S. Ermacora - 33050 Paradiso di Pocenia (UD)
tel. 0432/777455 fax 045/8999175
e-mail fraparadiso@tin.it

Tiziano Fraccaroli e la sua famiglia curano i 36 ettari di vigneto e seguono con passione ed entusiasmo le attività di cantina. Amore per la natura e studi superiori di enologia ed agraria hanno unito le generazioni, con l'obiettivo comune di ottenere vini che rispettano tradizione ed innovazione. Vini Doc legati al territorio e che profumano di Friuli: Tocai, Pinot Bianco, Merlot, Cabernet, Refosco; ma ci sono anche proposte innovative, nuove selezioni derivate da uvaggi particolari, sapientemente dosati per conoscitori esigenti. Fraccaroli offre inoltre ospitalità nell'Agriturismo di famiglia e organizza l'assaggio dei suoi vini presso la scuola di degustazione annessa.

9 F4 **Friulvini**

Friulvini Soc. Coop a rl
Via Treviso, 40 - 33080 Zoppola (PN)
tel. 0434/979274 fax 0434/977290
e-mail info@friulvini.it
www.friulvini.it

Il gruppo Friulvini è costituito da 5 cantine sociali che hanno dato vita ad una struttura con finalità di affinamento, di imbottigliamento e di commercializzazione dei vini. Le cantine adempiono alla raccolta e alla trasformazione delle uve, coordinate dalla stessa Friulvini.
La cura costante dei vigneti e l'adozione di moderne tecnologie per la vinificazione valorizzano al massimo i vini prodotti sui greti sassosi e assolati della zona Doc Friuli-Grave e garantiscono al consumatore l'elevata qualità e le caratteristiche tipiche del prodotto di cui la Friulvini va giustamente fiera.

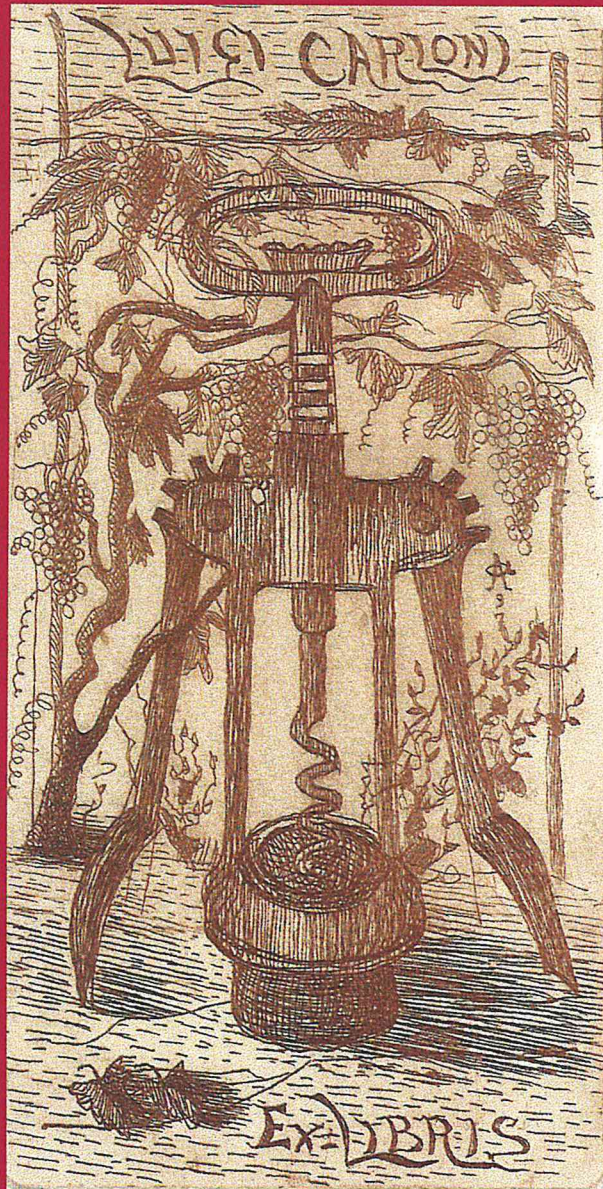
15 B7 **Furlan**

Azienda Vitivinicola Gianfranco Furlan srl - Vini Castelcosa
Via Palazzo, 1 - 33095 Cosa di San Giorgio della Rich. (PN)
tel. 0427/96134 - 96585 fax 0427/96702
e-mail info@castelcosa.com
www.castelcosa.com

Fondata nel 1978 l'azienda oggi produce circa 450.000 bottiglie vinificando sia uve di proprietà che acquistate.
I vini sono distribuiti in molti paesi, principalmente negli Usa, in Canada, Giappone e Nord-Europa. Ha sede nel Castello di Cosa, in un ambito storico e affascinante dove oltre alla attività vinicola, nei grandi saloni ristrutturati e bellissimi, si tengono matrimoni, concerti e manifestazioni varie. Due sale degustazioni aperte tutto l'anno ed una foresteria attrezzata ed accogliente, completano il quadro di una azienda famigliare, moderna e rivolta alla qualità del prodotto e del servizio.

15 E7 **Gigante**

Azienda Agricola di Adriano Gigante
Via Rocca Bernarda, 3 - 34040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/755835 fax 0432/755835
e-mail gigantevini@libero.it
www.adrianogigante.it

Una famiglia con l'amore e la passione per la viticoltura, una forza comune e una volontà di ricerca continua del miglioramento, crea nel 1957 a Corno di Rosazzo, nei meravigliosi Colli Orientali del Friuli, l'azienda agricola Gigante.
Situata alle pendici della Rocca Bernarda su 14 ettari, ha una produzione vinicola volutamente limitata con vendemmie rigorosamente manuali per garantire l'alta qualità dei prodotti.
I bianchi sono: Tocai friulano, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, lo Storico Tocai friulano, il Verduzzo Friulano e il Picolit.
E i vini rossi: Merlot, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino e Giudizio.

Ex libris di Arrigoni (Italia)

15 D7 **Il Roncal**
Azienda Agricola Il Roncal di Roberto Zorzettig
Via Fornalis, 148 - 33043 Cividale Del Friuli (UD)
tel. 0432/730138 fax 0432/730138
e-mail info@ilroncal.it
www.ilroncal.com

Il colle di Montebello, situato proprio nel cuore della zona Doc Colli Orientali del Friuli, è circondato dai suoi vigneti, 20 ettari di qualità assoluta, favoriti da un'ottima esposizione e da un terreno arenarico-marnoso, ideale per la coltivazione della vite.
La vendemmia è tardiva, la vinificazione avviene secondo i metodi tradizionali, a temperatura controllata, nelle cantine dell'azienda dove tecnologia e tradizione convivono. Così, accanto alle lucide e fredde vasche d'acciaio, trovano spazio le botticelle di rovere, dove i vini maturano e gli aromi si completano. Il contrasto è forte e nello stesso tempo piacevole, e racchiude tutta la filosofia di Roberto Zorzettig e della sua famiglia che guida la tenuta, dove si sperimenta il nuovo, per migliorare ciò che già esiste.

15 E8 **Kandie**
Azienda Agricola Fabio Stecchina
Via San Daniele, 14 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61258 fax 0481/61258
e-mail kandie@libero.it

È situata a Cormons, nel cuore del Collio Friulano. Queste ricche terre vengono coltivate a vigneto fin dal 1836. Ed è proprio grazie a questa lunga esperienza che si riescono ad ottenere dei vini di ottima qualità. La superficie coltivata a vigneto è di 5 ettari, che vengono lavorati e curati mirando sempre ad una produzione di qualità superiore.
I vini prodotti vengono imbottigliati solo nelle annate più favorevoli e la produzione media annua è di 2000 bottiglie per varietà.
I vini della Kandie vengono imbottigliati senza subire alcun tipo di filtrazione, ed è per questo che in essi si riescono a riscoprire profumi e gusti che appartengono ai grandi vini del passato.

15 B5 **Keber**
Azienda Agricola Edi Keber
Località Zegla, 17 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61184 fax 0481/61184

Fondata da Giuseppe Keber, è attualmente condotta da suo figlio Edi. Si estende su circa 10 ettari specializzati, in località Zegla, a Cormons, nel cuore del Collio, dove la natura del terreno ed il particolare microclima creano un ambiente felicissimo per la coltivazione della vite.
La gestione del vigneto è finalizzata all'ottenimento di uve strutturate e destinate alla raccolta rigorosamente manuale. La proposta enologica dell'azienda riguarda le tipologie Collio bianco, Collio Tocai friulano, Collio Merlot e Collio rosso.

15 B7 **Kurtin**
Azienda Agricola Kurtin di Albino Kurtin
Località Novali, 9 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60685 fax 0481/60685

Viticoltori da tre generazioni, i Kurtin hanno ereditato dai loro antenati l'arte di coltivare la vite e di produrre il vino sapientemente, nella zona collinare di Cormons. Fra i bianchi, fruttati, beverini e freschi si producono: Tocai friulano, Chardonny, Malvasia istriana, Pinot bianco, Pinot grigio e Sauvignon.
E tra i vini rossi, pieni, di carattere, giustamente tannici e nello stesso tempo delicati troviamo: Merlot, Cabernet franc ed Cabernet sauvignon. Nella nuova cantina avvalendosi di una tecnologia moderna, si conservano le vecchie tradizioni enologiche.
I Kurtin, continuano sempre con lo stesso amore a ottenere vini di qualità eccellente da presentare ad un mercato qualificato.

15 B6 **La Boatina**
La Boatina srl
Via Corona, 62 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60445 fax 0481/630161
e-mail info@boatina.com
www.boatina.com

Le origini della Boatina risalgono ai primi del '900. L'azienda è costituita dai casolari dove nei tempi passati abitavano diverse famiglie di contadini. Oggi è una moderna azienda vitivinicola costituita da un unico corpo di 60 ettari interamente vitati. La Boatina accoglie anche ospiti in una foresteria costituita da 5 camere doppie, tutte arredate con gusto, ognuna con bagno, dotate di un comfort essenziale.

15 C9 **La Tunella**
Azienda Agricola La Tunella ss
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (UD)
tel. 0432/716030 fax 0432/716494
e-mail info@latunella.it www.latunella.it

Nasce nel 1986 nei Colli Orientali, come azienda agricola Livio Zorzettig. Dopo anni di impegno, passione e duro lavoro l'azienda, guidata da Gabriella, - rimasta vedova - con i figli Massimo e Marco, cresce e si rinnova per migliorare la qualità. E quale segno tangibile del processo di crescita, che ha investito l'intero sistema di produzione, cambia nome in La Tunella che riassume, ben rinnovata, storia e memoria dell'antica Livio Zorzettig. Oggi si estende su 79 ettari coltivati a vigneto e dislocati nella zona Doc Colli Orientali del Friuli, curati con l'antica passione.

15 D7 **La Viarte**
Azienda Agricola La Viarte di Giuseppe Ceschin
Via Novacuzzo, 50 - 33040 Prepotto (UD)
tel. 0432/759458 fax 0432/753354
e-mail laviarte@laviarte.it www.laviarte.it

La Viarte, che in friulano significa la primavera, è un'azienda a conduzione famigliare, che si estende su 35 ettari, di cui 21,5 trasformati a vigna, il resto è volutamente lasciato a bosco. Incastonata in un parco naturale, ha terreni marnosi - arenacei, straordinariamente vocati alla viticoltura. Il clima mite, una costante benefica ventilazione e la cura attenta in vigna ed in cantina dà al prodotto un risultato con caratteristiche inconfondibili e con una spiccata personalità.
Dal 1973 Giuseppe Ceschin con il figlio Giulio, entrambi enologi, conducono l'azienda con passione e la ferma volontà di avere sempre solo grande qualità.

15 F2 **Lazzarotto**
Azienda Agricola Lazzarotto di M. e C. Lazzarotto ss
Via S. Maria, 4 - 33087 Azzanello di Pasiano (PN)
tel. 0434/628775 fax 0434/604968
e-mail info@lazzarotto.it
www.lazzarotto.it

Sono 25 ettari di vigne distese nella zona della Grave, a sud di Pordenone, e condotte da più di 70 anni dalla famiglia Lazzarotto che ne trae ottimi vini Doc, tipici della zona.
Le viti hanno un'età compresa tra i 3 e i 30 anni e vengono coltivate secondo tecniche agronomiche a basso impatto ambientale.
La diminuzione delle rese produttive, la particolare attenzione nella vinificazione e lo scrupoloso affinamento dei vini in cantina, consentono di proporre agli estimatori vini di eccellente qualità.

15 C7 **Le Gravette**
di Tombacco Michelangelo & C. s.a.s.
Via del Sole, 15 - Domanins - 33090 San Giorgio della Rich. (PN)
tel. 0422/713006 fax 0422/200214

15 E3 **Le Vigne di Zamò**
Azienda Agricola Le Vigne di Zamò ss
Via Abate Corrado, 4 - Loc. Rosazzo - 33044 Manzano (UD)
tel. 0432/759693 fax 0432/759884
e-mail info@levignedizamo.com
www.levignedizamo.com

Le Vigne di Zamò conducono 40 ettari di vigneto situati sulle tre più belle colline dei Colli Orientali del Friuli: Rosazzo, Rocca Bernarda e Ronchi di Buttrio. Un accurato lavoro in vigna ed in cantina consente ad ognuno dei vini aziendali di esprimere al massimo le caratteristiche di questi cru. *I grandi rossi come il Ronco dei Roseti e il Pignolo a Rosazzo; i bianchi strutturati come il Tocai friulano dalle vigne di Buttrio, o i bianchi potenti ma eleganti come il Malvasia e il Pinot bianco della Rocca Bernarda.*
La filosofia produttiva della famiglia Zamò sta tutta nel rispetto delle leggi e dei tempi della natura che si manifesta poi nell'equilibrio dei propri vini. Arrivando a Rosazzo, gli ospiti - attraversate le vigne- sono accolti nella sala degustazione dell'azienda, percependo la differenza tra il mondo cosidetto civile *che in genere corre e si affanna e quello che invece qui cammina.*

15 E7 **Lis Neris**
Azienda Agricola Lis Neris
Via Gavinana, 5 - 34070 S. Lorenzo Isontino (GO)
tel. 0481/80105 fax 0481/809592
e-mail lisneris@lisneris.it
www.lisneris.it

Lis Neris si trova nel cuore della più rinomata zona vitivinicola friulana, nel comune di San Lorenzo, fra il confine Sloveno a Nord e la riva destra del fiume Isonzo a Sud. Oltre 40 ettari di vigneti sono piantati nella parte più bella di un piccolo altopiano di ghiaie calcaree, trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali in epoca Quaternaria. Il clima favorisce la maturazione lenta, dando così uve più solide e meglio bilanciate, con aromi e gusti più ricchi.

15 B8 **Livon**
Azienda Agricola Livon ss
Via Montarezza, 33 - 33048 San Giovanni al Nat.(UD)
tel. 0432/757173 fax 0432/757690
e-mail info@livon.it
www.livon.it

Nasce all'inizio degli anni '60 con l'acquisizione dei primi terreni nella zona Doc Collio.
È il risultato di un grande progetto di valorizzazione del territorio dei fratelli Valneo e Tonino che comprende le 5 aziende: La Livon con 92 ettari nel Collio e Colli Orientali, Tenuta Roncalto di 8 ettari nel Collio, Villa Chiopris nelle Grave del Friuli di 80 ettari, Borgo Salcetino nel Chianti Classico con 15 ettari vitati ed infine la Fattoria Colsanto in terra umbra, con 20 ettari.

15 E8 **Luisa Eddi**
Azienda Agricola Luisa Eddi
Via Cormons, 19 - 34070 Corona di Mariano del Friuli (GO)
tel. 0481/69680 fax 0481/69607
e-mail azienda@viniluisa.com
www.viniluisa.com

Eddi e Nella hanno fuso nella loro azienda agricola due storie e due esperienze di generazioni: è il ritorno alle radici friulane cui i Luisa, assieme ai figli Michele e Davide, sono fortemente legati.
La riconversione varietale si è sviluppata anno dopo anno, introducendo sistemi di allevamento e cloni selezionati che caratterizzano l'attuale vigna-giardino, di quasi 50 ettari specializzati.

16 C2 **Mangilli**
Mangilli spa
Via Tre Avieri, 12 - 33030 Flumignano di Talmassons (UD)
tel. 0432/766248 fax 0432/765308
e-mail mangilli@mangilli.com www.mangilli.com

L'azienda è nata come distilleria alla fine del 1800. Nel 1977 diviene proprietà della famiglia Perissinotto, che la ristruttura ed amplia con nuovi capannoni per la produzione di vini. Oggi Mangilli produce e distribuisce a livello mondiale vini, grappe, distillati e liquori di qualità.

15 C8 **Manzocco**
Azienda Agricola Giulio Manzocco
Via Cesare Battisti, 61 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60590 fax 0481/60590
e-mail vinimanzocco@lycos.com

Nata nel 1930 a Cormons, alle pendici del monte Quarin è, per tradizione, a conduzione famigliare. Si trova a cavallo tra le zone Doc Collio (30% dei vigneti) e Isonzo (il restante 70%). Marnoso il primo e ghiaioso il secondo, entrambi i terreni garantiscono la produzione di vini di alta qualità, nel più classico stile friulano. Tra le diverse varietà di bianchi e di rossi prodotti, il Verduzzo friulano rimane comunque il vino di punta dell'azienda.

15 B9 **Marega**
Azienda Agricola Marega di Giorgio Marega
Località Valerisce, 4 - 34070 S. Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884058 fax 0481/884057
e-mail livio.mar@libero.it

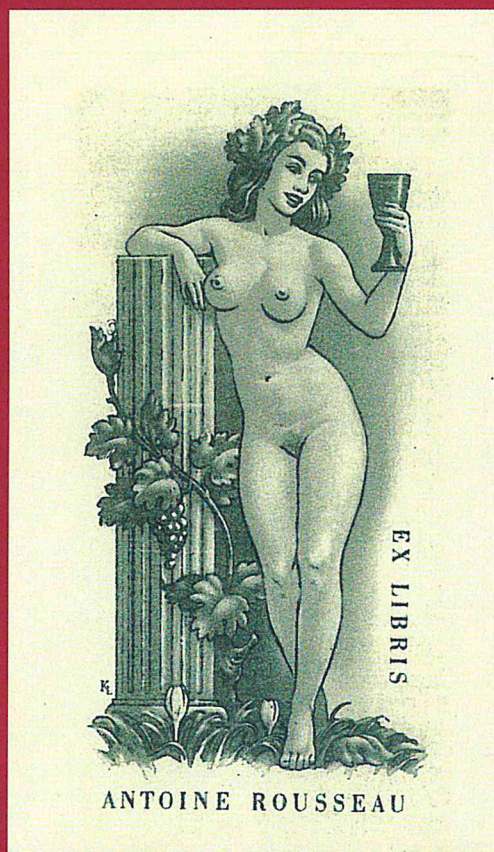
I Marega portano avanti la tradizione famigliare della coltivazione della vite, iniziata quasi un secolo fa. L'azienda si trova a San Floriano del Collio, su una superficie vitata di 9 ettari, con una produzione di 50.000 bottiglie annue.
La vinificazione in legno avviene in botti tradizionali del territorio, chiamate Holbar. Per i vini bianchi in legno di acacia, e per i rossi in rovere di Slavonia.

15 F7 **Bidoli Vini**
di Margherita & Arrigo Bidoli snc
Via Pradaries, 7-11 - 33030 Saletti di Buia (UD)
tel 0432/986118 fax 0432/986232
e-mail bidolivini@bidolivini.com
www.bidolivini.com

È un'azienda famigliare nata nel 1924, grazie all'intraprendenza e determinazione del cavalier Alessandro Bidoli. Il figlio Titta poi ha apportato nuovo entusiasmo, con investimenti e progressi continui, tramandati ai suoi due figli: Arrigo e Margherita. Sono loro oggi, la terza generazione della famiglia, ad essere alla guida dell'azienda.
La loro filosofia si basa su una ricerca costante della qualità: dalla scelta delle uve fino al vino imbottigliato, con una politica sul mercato che è quella di avere un rapporto equilibrato tra prezzo e qualità.

15 D8 **Masùt da Rive**
Azienda Agricola Masùt da Rive di Fabrizio e Silvano Gallo
Via Manzoni, 82 - 34070 Mariano del Friuli (GO)
tel. 0481/69200 fax 0481/697414
e-mail masutdarive@libero.it

Si trova a Mariano del Friuli, nella zona Doc Isonzo. I vigneti si estendono su 18 ettari che producono per il 60% vini bianchi e per il 40% rossi. Vini di gran struttura che, pur presentando gradazioni alcoliche naturali piuttosto alte, rimangono sempre armonici ed eleganti.

Ex libris di Vannuccini

Ex libris di Kekesi (Ungheria)

15 C7 **Perusini**

Azienda Agricola di Teresa Perusini
Via Torrione, 13 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432.675018 fax 0432/656070
e-mail info@perusini.com www.perusini.com

Da sette generazioni i Perusini coltivano i loro poderi sui Colli di Gramogliano, noti da secoli alla viticoltura friulana e fra i migliori della regione. Giacomo, Giuseppina e Gaetano Perusini, nonni e zio dell'attuale proprietaria, Teresa, sono stati personaggi di spicco nella vitivinicoltura tra '800 e '900. La grande tradizione famigliare, i vigneti selezionati, tutti su marne in terrazzamenti di collina, la moderna cantina e la bella barriqueria sotterranea per l'affinamento sono all'origine dei grandi vini aziendali, alcuni provenienti da cloni propri.

15 D7 **Picéch**

Azienda Agricola Roberto Picéch
Località Pradis, 11 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60347 fax 0481/629577
e-mail picech@libero.it www.picech.it

L'azienda agricola Picech si estende su 7 ettari, in località Pradis, su dolci colline vicino a Gorizia nella Doc Collio, fra i fiumi Isonzo e Judrio. La natura del terreno, composto da marne ed arenaria (qui chiamate ponka*) risalenti al periodo medio eocenico e la posizione, protetta a settentrione dalle Alpi Giulie ed aperta a sud verso l'Adriatico, creano un ambiente ideale per la viticoltura.*
Dal 1920 la cura della campagna e la vinificazione sono eseguite direttamente dalla famiglia che non dimentica tutta la cura, la dedizione e l'amore necessari per avvicinarsi ad un vino che si vorrebbe sempre più grande. Si producono circa 25.000 bottiglie l'anno.

15 D8 **Petrussa**

Azienda Agricola Petrussa di C. Petrussa e Figli ss
Via Albana, 49 - 33040 Prepotto (UD)
tel. 0432/713192 fax 0432/713192
e-mail petrussa@petrussa.it www.petrussa.it

La proprietà si estende su alcuni ettari vitati nella zona di Prepotto, nei Colli Orientali del Friuli, equamente suddivisi tra uve bianche e rosse. La coltivazione della vite è impostata per ottenere rese limitate. Annualmente si producono circa 50.000 bottiglie tra i vini "riserva" e "d'annata". I fratelli Paolo e Gianni Petrussa, attraverso i loro vini, parlano dell'amore profondo che li lega alla loro terra e al loro lavoro, con orgoglio.
Per la linea Petrussa si producono: Schioppettino rosso Petrussa, Bianco Petrussa e poi Pensiero, per i vini d'annata, con il Tocai friulano, il Pinot bianco, il Sauvignon, il Merlot e Cabernet.

Ex libris di Lanari (Italia)

15 D7 **Petrucco**

Azienda Agricola Petrucco di Lina e Paolo Petrucco ss
Via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674387 fax 0432/673956
e-mail agricola.petrucco@icop.it

È nata nel 1981 ed è situata a Buttrio, in località Buttrio in Monte, su 35 ettari, di cui 18 a vigneto. Produce annualmente circa 100.000 bottiglie, ripartite per il 70% o in vini bianchi (Tocai friulano, Pinot grigio, Pinot bianco, Ribolla gialla, Sauvignon, Chardonnay) e per il 30% in vini rossi (Merlot, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot Vigna del Balbo).

15 B9 **Podere del Ger**

Podere del Ger ss di Gianluigi Spinazzè & C.
Via Strada della Meduna, 13 - 33076 Pravisdomini (PN)
tel. 0434/644452 fax 0434/645561

Si trova sulla terra storicamente chiamata Frattina, tra i paesi di Meduna e Pravisdomini, in provincia di Pordenone. Gianluigi Spinazzè, con la moglie Edda e il figlio Robert, conduce con grande impegno e vera passione l'azienda, che si estende su una superficie di oltre 30 ettari di vigneto.
La cantina vinifica esclusivamente uve prodotte nei vigneti di proprietà, sottoponendole ad una accurata cernita e, dalla loro trasformazione, ottiene vini Doc come il Cabernet franc, il Cabernet sauvignon, il Merlot, lo Chardonnay, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Verduzzo e il Tocai.
Questi pregiati vini derivano da una interessante combinazione di doti umane, profondo attaccamento alla terra, pluriennale esperienza in viticoltura, sviluppi costanti e crescita della tecnica enologica ed agronomica e da particolari condizioni climatiche e del terreno, che donano unicità e pregio.

15 B9 **Plozner**

Azienda Agricola Plozner sas di Valeria e Lisio Plozner & C.
Via delle Prese, 19 - 33097 Spilimbergo (PN)
tel. 0427/2902 fax 0427/50509
e-mail plozner@plozner.it

Di proprietà della famiglia Plozner-Maffei, nasce negli anni '60 su una superficie di 100 ettari nell'alta pianura friulana. Il fondatore, Lisio Plozner, ha favorito una tecnologia innovativa ed una cura naturale delle viti, aprendo la strada a molti altri produttori nella regione. La cura nella coltivazione, una vendemmia attenta ed una vinificazione impeccabile, unite all'opera di rinnovamento attualmente in corso nelle vigne come in cantina, sono ancor oggi garanzia di uno stile e del mantenimento dell'"eredità" locale.
Le viti, coltivate su terreni sassosi e poco fertili di origine alluvionale che però garantiscono un ottimo drenaggio ed una perfetta alimentazione delle viti stesse, crescono con contenuta vigoria e con una produzione naturalmente limitata a favore della qualità.

15 D8 **Mavric**
Azienda Agricola Stanislao Mavric
Località Novali, 11 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60660 fax 0481/60660

Fondata nel 1926 è nel Collio cormonese, una delle zone più affermate per la produzione dei vini di qualità. Una regione in cui natura, suolo, l'esposizione favorevole dell'alta collina ed il tipo di clima creano l'habitat ottimale per la vite. Con il trascorrere degli anni l'azienda ha un'evoluzione che mira al miglioramento della qualità dei suoi prodotti nel pieno rispetto della natura. La vinificazione segue processi dati dalla eccellente esperienza, aiutata dalle migliori tecnologie per ottenere vini di eccezionale qualità e necessaria costanza.

15 E8 **Merk Casa Geretto**
Vigneti in Scodovacca
Via Vanoni, 3 (SS Triestina) - 30029 San Stino di Livenza (VE)
tel. 0421/460253 fax 0421/314546
e-mail info@geretto.it
www.geretto.it

Un'azienda che continua nella tradizione di famiglia la sua storia nel mondo del vino. Erano i primi anni '50 quando Antonio Geretto, assieme ai figli, avviò l'attività di commercio di vini. Il crescente consenso verso i prodotti immessi nel mercato, fecero diventare la passione impegno. Tanto che nel 1976 fu acquistata anche l'Azienda Agricola Merk, nella zona Doc Friuli Aquileia. Oggi Dino Geretto, con la moglie Carla e i figli Flavio e Antonio, rinnova, nella sede di origine a San Stino, la tradizione paterna di amore per la terra e per il vino.

15 A8 **Midolini**
Azienda Agricola Midolini srl
Via Udine, 40 - 33044 Manzano (UD)
tel. 0432/754555 fax 0432/21574
e-mail midolini@midolini.com www.midolini.com

*È situata nelle colline tra Buttrio e Manzano: 90 ettari di terreni di cui 30 a vigneto. Tutti di recente impianto e quindi nelle migliori condizioni.
Le rese, circa 70/80 quintali di uva per ettaro, sono contenute.
La cantina ha la capacità di quasi 3.000 ettolitri e ne governa attualmente da 1.200 a 1.500, secondo le annate.*

15 A2 **Muzic**
Azienda Agricola Muzic di Giovanni Muzic
Località Bivio, 4 - 34070 San Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884201 fax 0481/884201
e-mail muzic.az.agr@libero.it

*Dalle uve ottenute dai 12 ettari di vigneto in San Floriano del Collio, Giovanni Muzic (Ivan per gli amici) produce con grande impegno e passione vini bianchi di annata, vinificati in purezza, quali Collio Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Tocai friulano, Ribolla gialla, Bianco Briz e i vini rossi affinati in legno, quali Collio Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot, inoltre due vini da tavola barricati, uno bianco, Primo Legno Bianco, e uno rosso, Primo Legno Rosso.
La cantina ospita tecnologia moderna e tradizione: le vasche in acciaio inox, termocontrollate, e le botti in legno, riescono infatti a fondere in perfetta armonia nei vini, i sapori, gli aromi ed i profumi del Collio.*

16 E2 **Nonino**
Nonino Distillatori spa
Via Aquileia, 104 - 33050 Percoto (UD)
tel. 0432/676331 fax 0432/676038
e-mail info@nonino.it www.nonino.it

*La famiglia Nonino si dedica all'arte della distillazione fin dal 1897. Il primo dicembre 1973 Giannola e Benito Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit, creano la prima "grappa Monovitigno", rivoluzionando il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo. La distilleria Nonino è l'unica al mondo ad avere 42 alambicchi discontinui a vapore che, utilizzati 24 ore su 24, consentono la distillazione delle vinacce contemporaneamente alla vendemmia.
Il 27 Novembre 1984, i Nonino segnano una nuova svolta. Primi in assoluto distillano l'uva intera: è ÙE, l'acquavite d'uva. Il successo è tale da indurre la maggior parte dei distillatori a seguire il modello Nonino.*

15 E7 **Norina Pez**
Azienda Agricola Norina Pez di Bernardis Stefano
Via Zorutti, 12 - 34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/639951 fax 0481/639951
e-mail c.bernardis@adriacom.it
www.norinapez.it

Il Collio è zona naturalmente vocata alla coltivazione della vite, per i terreni adattissimi, composti prevalentemente da arenarie e da marne di origine eocenica e per la felice collocazione geografica, compresa com'è tra le Prealpi Giulie e il mare Adriatico, di cui risente i benefici climatici. A Dolegna, cittadina del Collio situata all'estremo nord della provincia di Gorizia, la famiglia Bernardis si dedica con passione, da quasi un secolo, alla produzione di ottimi vini. I vigneti sono situati in prossimità di un bosco d'acacie. Ed è in virtù di questa posizione privilegiata che questi vini assumono aromi e sapori tipici, delicati e gradevolissimi, di fiore d'acacia e di mandorla amara, che ne fanno un prodotto raffinato, adatto ai palati più esigenti.

15 E7 **Orzan**
Azienda Agricola Orzan Ivaldo
Via Mazzini, 48 - 34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/809419 fax 0481/809419
e-mail orzan.d@libero.it

La selezionata produzione per ettaro, la tipologia del terreno, il clima e l'esperienza nella gestione del vigneto, forgia vini importanti, unici nei profumi e fortemente legati al territorio. La produzione sfiora le 20.000 bottiglie annue, ottenute esclusivamente con uve di proprietà. La direzione seguita e le scelte di mercato, si sono rivelate mosse vincenti per questa azienda.

15 D8 **Pascolo**
Azienda Agricola Roberto Pascolo
di Massimiliano Pascolo e Nadia Gonzo
Via Oberdan, 13 - 33031 Variano di Basiliano (UD)
tel: 0432/84435 fax: 0432/84435

Testimonianza di un sogno lungamente coltivato, l'azienda Roberto Pascolo si estende nelle Grave, nel cuore della pianura friulana, scelta come habitat ideale per la coltivazione di due vitigni autoctoni: Schioppettino e Refosco. La stessa passione continua a vivere oggi, nell'antico casale padronale e nel nobilissimo spirito di vini di assoluta eccellenza come Chardonnay, Pinot grigio e Cabernet sauvignon.

15 E8 **Scarbolo**

Azienda Agricola Scarbolo Valter
Viale Grado, 4 - Lauzacco - 33050 Pavia di Udine (UD)
tel. 0432/675612 fax 0432/675612

*È situata a sud delle colline friulane sulla riva destra del torrente Torre, a Lauzacco, nella zona Doc Friuli Grave.
Si estende su 9 ettari di vigneti impiantati su terreni di origine alluvionale, composti da argille e ghiaie calcaree, distribuiti in 5.500 ceppi per ettaro, atti al contenimento delle rese. Il clima è ventilato e asciutto con una consistente escursione termica che permette una lenta e ottimale maturazione del frutto. Nell'attrezzata cantina si realizzano grandi bianchi come il Pinot grigio, il Sauvignon, il Tocai, lo Chardonnay e i rossi della migliore tradizione quali: il Merlot e il Refosco dal peduncolo rosso.
La produzione annua è di circa 90.000 bottiglie.*

15 D7 **Scolaris Vini**

Scolaris srl
Via Boschetto, 4 - 34070 S. Lorenzo Isontino (GO)
tel. 0481/809920 fax 0481/80024
e-mail scolaris@scolaris.it www.scolaris.it

Fondata da Giovanni Scolaris Senior nel 1924 a San Lorenzo Isontino, la Scolaris fu una delle prime aziende del goriziano a produrre, vinificare e commercializzare i vini tipici della zona Doc Collio. Oggi è Marco Scolaris, nipote del fondatore, che dal 1980 profonde il suo impegno nell'azienda. Mediando le tradizioni di famiglia con le nuove tecnologie per produrre vini che assecondino le tendenze del consumatore che vuole trovare in essi gli antichi sapori ancestrali, riletti e riproposti in chiave moderna.

Ex libris Araldico (Inghilterra, sec. XIX)

15 D7 **Skok**

Azienda Agricola Edi Skok
Località Giasbana, 15 - 34070 S. Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/390280 - 347/4423283 fax 0481/390280

*Al centro dell'azienda Skok, situata a S. Floriano del Collio, si trova uno splendido palazzo costruito intorno al 1500 dai signori Kuensbursig, baroni di Salisburgo, ed in seguito, nel 1757, ampliato e restaurato dal conte Sigismund Attems.
Dopo i conti Attems, la proprietà è passata ai baroni Teuffenbach fino al 1968, quando è stata acquistata dalla famiglia Skok.
Da allora i fratelli Skok l'hanno completamente rinnovata, ampliandola fino agli attuali 18 ettari, dei quali 2 coltivati a vigneto.*

15 C7 **Simon di Brazzan**

Azienda Agricola Enrico Da Simon Veliscig di Daniele Drius
Via S. Rocco, 17 - 34071 Brazzano (GO)
tel. 0481/61182 fax 0481/61182
www.simondibrazzan.com

È situata ai piedi della collina di Brazzano, una tra le zone più vocate e conosciute per la coltivazione della vite. Conosciuta da molti anni per i suoi vini unici e particolari, che esprimono quelle caratteristiche di sapore perdute o dimenticate, che solo l'attaccamento alle proprie radici enoiche è in grado di far nascere. Dalla superficie vitata produce l'autoctono Tocai friulano, i notissimi Pinot grigio, Sauvignon, Malvasia e il particolare "Ri-Cò", uvaggio bianco affinato in rovere. Per i rossi poi il tradizionale Merlot e lo speciale Cabernet franc.

15 C7 **Specogna**

Azienda Agricola Leonardo Specogna ss
Via Rocca Bernarda, 4 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/755840 fax 0432/752235
e-mail info@specogna.it
www.specogna.it

*L'azienda inizia la sua avventura nel lontano '63 quando il nonno dell'attuale proprietario, Leonardo, rientrando dalla Svizzera in patria, come molti altri friulani, acquistò un appezzamento di terreno sulle colline di Rocca Bernarda.
Tra mille sacrifici iniziò la produzione dai vecchi impianti e, con l'aiuto del figlio Graziano e di suo fratello Gianni, cominciò un lento ma continuo miglioramento dei vigneti e dei vini.
Ora la vigna è grande, con esposizioni più che buone a 200 metri d'altitudine e la produzione copre tutta la gamma dei vini di zona, riscuotendo sempre maggiori successi sul mercato mondiale.*

15 D8 **Sturm**

Azienda Agricola Oscar Sturm
Località Zegla, 1 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60720 fax 0481/60720
e-mail sturm@sturm.it www.sturm.it

*Seguita dal 1850 di generazione in generazione dalla stessa famiglia Sturm, si estende a Plessiva su oltre 10 ettari di filari specializzati. Prevalgono nella loro terra d'elezione, la zona del Collio friulano, le varietà a bacca bianca: Sauvignon, Pinot grigio, Tocai friulano e Chardonnay con positive esperienze con i rossi Merlot, Cabernet franc e Refosco dal peduncolo rosso, in purezza, in uvaggio.
L'armonia della natura, unita alla conoscenza delle migliori tecniche e tecnologie, la si può trovare anche nella cantina interrata dove l'acciaio e le attrezzature d'avanguardia ben contrastano con il calore delle botticelle di rovere francese, in una fusione equilibrata e ottimale, direttamente collegata alla realizzazione di vini di costante ed elevata qualità.*

15 D7 **Polencic**
Azienda Agricola Isidoro Polencic
Via Plessiva, 12 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60655 fax 0481/630951
e-mail info@polencic.com www.polencic.com

Si trova a Plessiva, una frazione di Cormons, rinomato centro della viticoltura friulana, a ridosso del confine con la Slovenia. Non è facile datarne con precisione le origini, dato che da generazioni i Polencic coltivano qui i propri vigneti. Fin dai primi anni '60 l'azienda imbottiglia e commercializza i vini prodotti, avendo come obiettivo principale l'alta qualità, ottenuta senza lasciare niente al caso, seguendo scrupolosamente tutte le fasi di lavorazione, sia in vigna che in cantina, utilizzando tecnologie d'avanguardia, nel rispetto assoluto della tradizione.

15 B8 **Primosic**
Primosic sas
Madonnina di Oslavia, 3 - 34070 Oslavia (GO)
tel. 0481/535153 fax 0481/536705
e-mail primosic@primosic.com www.primosic.com

Sorge a Oslavia nel cuore del Collio, fra le colline da cui, nei giorni più limpidi, si riescono ad ammirare sia le vette delle Alpi Giulie sia il litorale dell'Adriatico. In queste terre dove i primi vigneti sorsero già in epoca pre-romana, i Primosic si tramandano da cinquant'anni, inalterata, la passione per la terra, l'uva e il vino. Una passione che si impara con piccoli, importanti gesti ma che soprattutto si vive quotidianamente tra i filari, in cantina, in casa. Non a caso la prima bottiglia di vino nata sotto l'egida del Consorzio Collio, nel 1967, era Primosic. Quella "numero uno" oggi è il simbolo del lavoro fatto fin qui per migliorare la gamma di qualità dei propri vini e la gamma dei prodotti enologici.

9 D7 **Pradio**
Azienda Agricola Pradio
Via Udine, 17 - 33050 Bicinicco (UD)
tel. 0432/990123 fax 0432/990123

L'azienda Pradio è nata negli anni '70 per volontà dei fratelli Cielo con l'obiettivo di ottenere, nelle Grave del Friuli, vini di qualità per tipologia e struttura. Attualmente la gestione dell'azienda è affidata a Luca Cielo.
Sono stati applicati nuovi sistemi di coltura della vite, aumentando il numero delle viti per ettaro, applicando la non-coltura e l'eventuale riduzione dei grappoli, al fine di ottenere una produzione più equilibrata. L'agronomo è Beppe Gollino, l'enotecnico è Beppe Bassi che da 10 anni con la sua esperienza e capacità ha caratterizzato sempre di più la qualità e la tipicità dei vini.
L'attuale superficie aziendale è di circa 30 ettari a vigneto, per una produzione annua di circa 200.000 bottiglie.

15 C5 **Principi di Porcia e Brugnera**
Azienda Agricola Principi di Porcia e Brugnera
Via Zuiano, 29 - 33082 Azzano Decimo (PN)
tel. 0434/631001 fax 0434/631031
e-mail porcia@porcia.com www.porcia.com

Si estende su 840 ettari di cui 143 vitati nelle zone più vocate: Azzano Decimo e Porcia. La prima è il cuore dell'attività agricola con una cantina all'avanguardia, in termini di attrezzatura di vinificazione e imbottigliamento, con una capacità di 18.000 ettolitri, circa 260.000 bottiglie all'anno. La cantina di Porcia, incastonata nella suggestiva cornice di quel che era l'originario castello, ha una capacità di 4.000 ettolitri e affina i vini che sono poi venduti direttamente. La natura dei terreni tutti pianeggianti, è prevalentemente argillosa nella zona di Pramaggiore, particolarmente vocata per le uve rosse, mentre ad Azzano Decimo e Porcia prevalgono le ghiaie dei terreni di origine alluvionale pedemontani, vocati ai bianchi precoci.

15 E6 **Puiatti**
Azienda Agricola Giovanni Puiatti
Via Aquileia, 30 - 34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/809922 fax 0481/809685
e-mail puiatti@puiatti.com www.puiatti.com

L'azienda, fondata da Vittorio Puiatti, è oggi seguita dai figli Giovanni e Elisabetta che continuano le tecniche e gli insegnamenti del padre, nell'area del Collio e ora anche dell'Isonzo con la tenuta Le Zuccole.
La filosofia di questa azienda è basata sulla convinzione che per fare un grande vino bisogna conoscere i presupposti che condizionano l'espressione della vigna: natura, terreno e microclima. L'utilizzo della più innovativa tecnologia in cantina permette di preservare l'armonia creata nel vigneto, creando quel legame indissolubile con la tradizione e l'innovazione. Da qui la convinzione sempre più assoluta dell'uso del non legno e la maturazione in bottiglia che premia i vini elevandoli a protagonisti di stile e di eleganza, per renderli unici.

Ex libris di Fingesten (Rep. Ceca)

15 E5 **Radikon**
Azienda Agricola di Stanislao Radikon
Località Tre Buchi, 4 - 34070 Oslavia (GO)
tel. 0481/32804 fax 0481/32804

L'Azienda Radikon, situata a Oslavia, coltiva 10 ettari e mezzo di vigneti specializzati, ubicati in prossimità del centro aziendale e posti su terreni con declivi a forte pendenza, di difficile lavorazione, ma ideali, per l'ottima esposizione, per una viticoltura di qualità.
L'attività, iniziata da Franz Mikulus nell'immediato dopoguerra, è oggi condotta dal suo discendente, Stanislao Radikon.
Inizialmente i vitigni erano soprattutto Ribolla, tipica varietà del Collio; ma poi furono introdotte anche altre varietà pregiate Collio come il Tocai Friulano, il Pinot Grigio ed il Merlot, il Sauvignon e lo Chardonnay. Si producono vini molto adatti al lungo invecchiamento in bottiglia, essendo la maturazione delle uve prolungata il maggior tempo possibile e i vini stessi affinati in legno.
Negli anni '80, per volontà dell'attuale gestione, sono state introdotte molte innovazioni, sia nelle tecniche d'impianto che in cantina che unite ad un attento orientamento al mercato, hanno portato quest'azienda, di non grandi dimensioni, ad affermarsi sui più ambiti mercati nazionali e stranieri.

15 D7 **Tenuta Pinni**
Tenuta Pinni di Francesco Pinni
Via Roma, 5 - 33098 Valvasone (PN)
tel. 0434/899464 fax 0434/899464
e-mail info@tenutapinni.com www.tenutapinni.com

In aperta campagna, tra Valvasone e San Martino al Tagliamento, nella seconda metà del Seicento sorse la Villa Partenio, una delle ville venete del Friuli Occidentale più suggestive e tipologicamente interessanti. Intorno alla villa si trovano i 15 ettari di vigneto recentemente reimpiantati con 5000 ceppi per ettaro, utilizzando il sistema di allevamento della vite a Guyot. All'interno del complesso agricolo si trova la cantina, recentemente ristrutturata, e dotata delle tecnologie più all'avanguardia in fatto di vinificazione. Non manca un comparto per l'invecchiamento dei vini in barriques di rovere francese, dove il vino viene invecchiato dai 12 ai 24 mesi.

16 C5
8 F5 **Tenuta Ca' Bolani**
Tenuta Ca' Bolani ss
Via Cabolani, 2 - 33052 Cervignano (UD)
tel. 0431/32670 fax 0431/34901
e-mail info@cabolani.it www.cabolani.it

Oggi la Tenuta Ca' Bolani è composta da tre grandi aziende: la Ca' Bolani di Cervignano del Friuli, la Ca' Vescovo di Terzo di Aquileia e la Molin di Ponte di Strassoldo di Cervignano, ubicate su un totale di oltre 550 ettari di vigneto nella zona Doc Friuli Aquileia.

15 D7 **Toros**
Azienda Agricola Franco Toros
Via Novali, 12 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61327 fax 0481/61327

Sita a Novali, vicino a Cormons, nella zona Doc del Collio, è un'azienda a conduzione famigliare in cui ben quattro generazioni si sono già avvicendate dagli inizi del secolo, per valorizzare questo territorio anche attraverso il vino. Dopo Edoardo, Francesco e Luigi, oggi è Franco che, raccogliendo gli insegnamenti del padre Mario, porta avanti la tradizione famigliare.
Grazie al lavoro del passato si è creato uno straordinario cru *per la vigna che con il clima, l'esposizione e l'ottimo terreno di marne eoceniche permette, oggi, di pensare vini di qualità già in vigna. Le vigne sono state riconvertite con cloni selezionati e poi gestite per il "poco ma buono" verso l'eccellenza in bottiglia.*
Anche la cantina è stata ammodernita con attrezzature avanzate e funzionali. Il rovere è poi il legno scelto per le botti dove far riposare vini particolarmente strutturati sia a bacca bianca che rossa. Modernità e tradizione si incontrano qui con l'obiettivo della qualità.

16 D4 **Tenuta Villanova**
Tenuta Villanova srl
Via Contessa Beretta, 29 - 34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888013 fax 0481/888513
e-mail tenutavi@tin.it

Fondata nel 1499, si estende per 200 ettari sull'altopiano di Farra d'isonzo al confine orientale d'Italia. Già nel secolo scorso era famosa, tanto che Louis Pasteur la scelse per compiervi, in tranquillità, una parte dei suoi studi.
Rimasta oggi l'unica a distillare grappa nel Collio goriziano, è tra le poche aziende in Italia ad avere il privilegio di far funzionare distilleria e cantina l'una di fianco all'altra.
Questo binomio, molto raro nel mondo della vite, giova tanto alla qualità dei vini, quanto a quella delle grappe.

15 E2 **Teresa Raiz**
Teresa Raiz srl
Via della Roggia, 22 - 33040 Povoletto (UD)
tel. 0432/679071 fax 0432/664147
e-mail info@teresaraiz.it

Fu fondata dai fratelli Tosolini nel 1971 che decisero di annettere all'azienda del padre, le Distillerie Camel, una cantina, con la quale venivano inizialmente messi in commercio i vini delle Grave del Friuli, e in seguito, anche i vini dei Colli Orientali del Friuli. Ha un'estensione dell'area adibita a vigneto di 20 ettari.
I Tosolini riescono a vinificare più della metà della produzione annua da materia propria.
Tecnologie moderne in cantina, vigneti curati, nei quali stanno lentamente scomparendo i vecchi sistemi di allevamento per far spazio ad altri sistemi con densità di ceppo superiore, danno vita ad una serie di vini interessanti, dalla vinificazione pulita.

15 D8 **Valchiarò**
Azienda Valchiarò
Via Casali Laurini, 3 - 33040 Torreano (UD)
tel: 0432/712393 fax: 0432/712807
e-mail info@valchiaro.it www.valchiaro.it

Si trova nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, in una vallata protetta dai monti e ben soleggiata, dove sorge Torreano, luogo ameno e collinare. Cinque amici con in comune l'amore per la vite ed il vino, si sono uniti per dare vita alla Valchiarò: un'azienda giovane e attenta alla qualità che si concretizza in 15 ettari di vigna e in una resa media di 50 q.li per ettaro.

9 E2 **Valle**
Aziende Vitivinicole Valle sas
via Nazionale, 3 - 33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674289 fax 0432/674280
e-mail info@valle.it www.valle.it

Si trova fra colline che fanno da cornice a Rosazzo con la vigna, davanti all'Abbazia, e a Ruttars su un cocuzzolo, sopra boschetti di carpini e robinie, nel cuore del Collio. I vigneti si allineano, parsimoniosi: pochi i grappoli che se ne raccolgono. Sottratte a queste terre meravigliose, le uve compiono il loro destino a Buttrio, ai piedi delle colline, nella cantina ordinata ed efficiente.
Qui amore per la natura, conoscenze ed esperienza si sono fusi per garantire a queste uve il loro destino di evolvere in vini di qualità, destinati a un pubblico esigente e preparato.

15 E2 **Valpanera**
Valpanera sas
Via Trieste, 5/A - 33059 Villa Vicentina (UD)
tel. 0431/970395 fax 0431/970395
e-mail valpanera@tin.it
www.valpanera.it

Quest'azienda ha deciso di investire le proprie risorse per la produzione del Refosco dal peduncolo rosso, un vitigno antichissimo, autoctono friulano, che ha trovato in questa terra il clima e l'ambiente ideali per il suo sviluppo.
L'azienda è costituita da una superficie di 50 ettari, totalmente impiantati a vigneto, nella zona Doc Friuli Aquileia.
La cantina, di modernissima concezione, dispone di impianti di vinificazione di ultima generazione e di una barriqueria per l'invecchiamento dei vini di maggior pregio.

15 E7 **Ronco del Gelso**
Azienda Agricola Ronco del Gelso di Giorgio Badin
Via Isonzo, 117 - 34071 Cormons (GO)
tel 0481/61310 fax 0481/634667
e-mail: roncodelgelso@libero.it

Condotta da Giorgio Badin con la sua famiglia che da generazioni si occupa di viticoltura, è situata a Cormòns ed è composta da 15 ettari di vigneto.
I vitigni sono: Tocai friulano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Merlot e Cabernet franc.
L'originalità dei vini è dovuta al clima particolarmente mite, influenzato dalla contemporanea vicinanza del mare e della montagna, dal terreno molto asciutto e ricco di scheletro ma anche alla cura delle vigne e alla filosofia con cui viene prodotto il vino: considerando sì, la tradizione ma aprendosi anche alle nuove tecnologie.

15 D8 **Ronco del Gnemiz**
Azienda Agricola Ronco del Gnemiz ss
Via Ronchi, 5 - 33048 S. Giovanni al Natisone (UD)
tel. 0432/756238 fax 0432/936297

È una piccola ma significativa realtà dei Colli Orientali del Friuli, da sempre accarezzata dalle brezze provenienti dal mare.
Una terra calda che conferisce il suo calore ai vini che qui si producono. Poche bottiglie, meno di 40.000, sono il frutto di un attento lavoro svolto da un'équipe affiatata, nel sincero rispetto del territorio e dell'ambiente.

15 D8 **Ronco delle Betulle**
Azienda Agricola di Ivana Adami
Via A. Colonna, 24 - 33044 Rosazzo - Manzano (UD)
tel. 0432/740547 fax 0432/740547
e-mail info@roncodellebetulle.it
www.roncodellebetulle.it

Nata nel 1967, quando Gio Batta Adami acquista 10 ettari di terreno sulle colline di Rosazzo, in un luogo di intensa suggestione, dominato dall'Abbazia benedettina. All'inizio gli ettari destinati a vigna erano tre, ma negli anni successivi diventarono otto.
Nel 1989 le redini dell'azienda passavano alla figlia Ivana che, a partire dal 1990, avviava una serie di innovazioni sia in cantina che in campagna, dove, con accurate e moderne tecniche di viticoltura, si effettua oggi il massimo sforzo per produrre vini di qualità. Le ultime acquisizioni porteranno la produzione di circa 80.000 bottiglie entro il 2005.

15 E8 **Ronco Severo**
Azienda Agricola Ronco Severo di Novello Severo
Via Ronchi, 93 - 33040 Prepotto (UD)
tel. 0432/713144 fax 0433/74017

Si trova sulle amene colline dei Colli Orientali del Friuli, vicino al confine con la Slovenia, nel comune di Prepotto, un territorio limitato e vocato, per antica tradizione, a produzioni viticole di altissima qualità.
La consapevolezza delle radici storiche, il rispetto delle tradizioni e della responsabilità che ne derivano, sono i valori che determinano la filosofia e l'etica professionale dell'azienda.
Un connubio tra tradizione e tecnica innovativa caratterizzano così la qualità dei vini. La produzione Ronco Severo è limitata ma di grande qualità: una scelta e un impegno precisi, da sempre.

15 D8 **Roncús**
Azienda Agricola Roncus di Marco Perco
Via Mazzini, 26 - 34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/809349 fax 0481/808535
e-mail roncus@activeweb.it

Nasce dalla trasformazione nel tempo di una tipica azienda agricola friulana. È nel 1985 che l'azienda prende un deciso sviluppo e indirizzo vitivinicolo. Attualmente si estende circa 10 ettari a vigneto e produce circa 40.000 bottiglie annue.

15 E6 **Ronco di Zegla**
di Princic Maurizio
Località Zegla, 12 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61155 fax0481/61155

15 D8 **Rubini**
Azienda Agricola di Pietro Rubini & Figli di Leone Rubini & C. sas
Via Case Rubini, 4 - 33043 Spessa di Cividale (UD)
tel 0432/716141 fax 0432/716161
e-mail leonerubini@libero.it

L'azienda Rubini, in Spessa di Cividale, rappresenta una delle realtà storiche più conosciute nei Colli Orientali del Friuli.
Di proprietà della famiglia dei conti Rubini, originari della provincia di Como, è gestita con antica passione dai titolari. Ha una superficie di 120 ettari totali e oltre alla vite, viene coltivato anche l'ulivo. Il cuore di questa tenuta è la splendida villa veneta, sede dell'azienda.

15 E3 **San Simone**
Azienda San Simone di Gino Brisotto
Via Prata, 30 - 33080 Porcia (PN)
tel. 0434/578633 fax 0434/578383
e-mail info@sansimone.it
www.sansimone.it

Di proprietà della famiglia Brisotto da quattro generazioni, trae il nome dalle sue origini: la prima e storica sede dell'azienda si trovava infatti di fronte alla trecentesca chiesetta votata a San Simone, dove ora c'è l'abitazione di famiglia. L'attività vitivinicola della famiglia Brisotto non è solo produzione di vini selezionati e di qualità ma anche, e soprattutto, amore per una professione che ha origini antiche e che trae dal rispetto per le tradizioni l'impulso necessario a tramandarsi.

15 E7 **Sant'Elena**
Azienda Agricola Sant'Elena srl
Via Gasparini, 1 - 34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/92388 fax 0481/92176
e-mail sant.elena@libero.it

Sant'Elena è un'azienda che vuole valorizzare le potenzialità della zona Doc di produzione - l'Isonzo - attraverso scelte precise.
I quasi 40 ettari vitati, infatti, con alta densità e allevati a Gujot, sono coltivati con varietà che esaltano al massimo una terra dal clima mite e dal suolo ciottoloso, permeabile, ben areato, povero in materia organica.
Nascono così Pinot Grigio e Merlot vinificati in purezza, come espressione migliore del territorio, ma anche un rosso con Cabernet Sauvignon e Merlot: il TATO; e un bianco con lo Chardonnay e il Sauvignon: il J.N.

15 D7 **Villa Vitas**
di Romano Vitas & Co. srl
Via San Marco, 5 - 33050 Strassoldo
di Cervignano del Friuli (UD)
tel 0431/93083 fax 0431/93101
e-mail info@vitas.it
www.vitas.it

*Situata dal 1935 a Strassoldo, nel comune di Cervignano del Friuli, zona notoriamente conosciuta come Doc Friuli - Aquileia, si estende su una superficie di 43 ettari.
È gestita direttamente dalla famiglia in tutte le fasi, dalla produzione alla commercializzazione.*

15 C7 **Visintini**
Azienda Agricola Andrea Visintini
Via Gramogliano, 27 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/755813 Fax 0432/755813
e-mail info@vinivisintini.com
www.vinivisintini.com

*È situata sul confine tra i Colli Orientali del Friuli ed il Collio, in una zona ideale per la coltivazione della vite.
Un paesaggio incantevole, sulle colline alle spalle di Corno di Rosazzo, fa da cornice a questa piccola azienda caratterizzata dalla sua suggestiva costruzione tipicamente medievale, resa ancora più affascinante dall'ultima ristrutturazione.*

15 B8 **Vini La Delizia**
Viticoltori Friulani La Delizia Scarl
Via Udine, 24 - 33072 Casarsa della Delizia (PN)
tel. 0434/869564 fax 0434/868823
e-mail info@ladelizia.com
www.ladelizia.com

Nel 1931, 70 appassionati viticoltori si unirono "per fare vino insieme", gettando le basi di quella che oggi è la Viticoltori Friulani La Delizia. Oggi l'azienda conta circa 1000 soci che coltivano 1700 ettari di vigneto e costituiscono la famiglia di una delle più grandi cantine d'Italia nella zona Doc Grave e Aquileia. Qui è nato il "Metodo Casarsa", conosciuto ovunque, che consente con una particolare potatura, la maggior esposizione dei grappoli al sole e, quindi, un perfetto grado di maturazione delle uve. Si produce tutta la gamma di vini tipici della Doc Grave, una linea di vini spumanti ed anche un'ottima grappa.

15 C7 **Vivai Cooperativi Rauscedo**
Vivai Cooperativi Rauscedo soc. coop. a rl
Via Udine, 39 - 33090 Rauscedo (PN)
tel. 0427/948811 fax 0427/94345
e-mail vcr@vivairauscedo.com
www.vivairauscedo.com

*È leader mondiale nel settore vivaistico viticolo, producendo annualmente oltre 50 milioni di barbatelle innestate, suddivise in oltre 2000 combinazioni.
Alla base di questo successo non vi è solo un prodotto di ottimo livello morfologico ma anche un superiore standard genetico-sanitario, ottenuto grazie al costante impegno nella ricerca e nella sperimentazione. Opera in tutti i paesi viticoli del mondo, con un'esportazione di 18 milioni di barbatelle.
È presente al Vinitaly con le microvinificazioni sperimentali, ovverosia con i prototipi dei vini del futuro.*

15 E6 **Volpe Pasini**
Azienda Agricola Volpe Pasini srl
Via Cividale, 16 - Frazione Togliano - 33040 Torreano (UD)
tel. 0432/715151 fax 0432/715438
e-mail wines@volpepasini.net
www.volpepasini.net

*L'azienda agricola Volpe Pasini è sicuramente una delle più antiche del Triveneto. Il nucleo aziendale, circondato da dolci colline del Friuli, è sede della cantina, attigua alla villa, la cui costruzione ebbe inizio nel 1596. La superficie complessiva dell'Azienda è di 34 ettari, tutti coltivati a vigneto.
Profondamente radicata nella storia enologica friulana, per volontà della nuova proprietà che fa capo al dottor Emilio Rotolo, ha completamente rinnovato tanto le strutture che le strategie.*

15 D7 **Zof**
Azienda Agricola Daniele Zof & Angela Snidero ss
Via Giovanni XXIII, 32/A - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759673 fax 0432/759284
e-mail info@zof.it

*La famiglia Zof è presente da quattro generazioni nei Colli Orientali del Friuli, zona particolarmente vocata all'uva ed al vino, e fonda le proprie radici nella tradizione contadina del popolo friulano. Da essa ha ereditato e maturato l'appassionata operosità che, insieme alla consapevolezza della ricchezza del territorio, dona tipicità ai vini prodotti di cui è possibile apprezzare il carattere genuino e la nobile espressione.
Il successo della tradizione enoica friulana in tutto il mondo, ed in particolare quello conseguito dall'azienda Zof, sono tuttora stimolo per una continua ricerca ed un costante impegno in vigna e in cantina per offrire prodotti di livello sempre ottimi.*

15 D7 **Zorzettig**
Azienda Agricola Zorzettig del cav. Giuseppe Zorzettig
Via Strada S. Anna, 10 - Fraz. Spessa - 33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716156 fax 0432/716292
e-mail info@zorzettig.it
www.zorzettig.com

Ha sede nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, la zona più classica e più celebrata tra le piccole patrie del vino friulano. È condotta da una famiglia che, da generazioni, facendo tesoro della propria esperienza, coltiva la vite con paziente dedizione. E la famiglia segue ogni dettaglio con passione e rigore. A partire dai vigneti, curati attentamente dalla potatura alla vendemmia, alla cernita delle uve, nonché la vinificazione, ottenuta nel rispetto delle più antiche tradizioni, migliorate da tecniche moderne, con il fine di ottenere ottimi vini da uve autentiche.

15 C6 **Zuani**
Azienda Agricola Zuani ss
Località Giasbana, 12 - 34070 San Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/391432 fax 0481/393783
e-mail vinizuani@virgilio.it
www.zuanivini.it – www.zuanivini.com

Tutto ruota intorno ad un "cru" *o vigneto con un'esposizione eccezionale, una dolce collina di circa cinque ettari di vigneto e giardino intorno alla cantina.
I vigneti comprendono Tocai Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio e Sauvignon, una selezione decisa e precisa che porta alla produzione del Zuani Collio Bianco.
Sono stati realizzati due vini: il primo "Zuani Vigne", fruttato e fresco, con vinificazione in vasche inox a temperatura controllata; l'altro denominato "Zuani", vino principe nella produzione, selezionato da vendemmia tardiva ed invecchiato in barrique francesi ed americane, effettuando frequenti* "battonage".

15 D8 **Subida di Monte**
Azienda Agricola Subida di Monte di Luigi Antonutti e Figli ss
Località Monte, 9 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61011 fax 0481/61127
e-mail subida@libero.it

Domina un'erta del Collio: territorio nobile del vino caratterizzato da preziosi pendii - marne ed arenarie eoceniche - tra l'Isonzo e lo Judrio. Luigi Antonutti, assieme ai figli, coltiva con dedizione i filari disposti a festone, ricavandone bianchi ricchi e delicati e rossi di insolito carattere.
La cura ragionata dei terreni, i criteri innovativi di impianto, la drastica selezione e lo sfoltimento del prodotto, il controllo dei processi di vinificazione e di conservazione, ma anche l'estro, la tenacia e l'intuito sono la sfida quotidiana. L'azienda Subida di Monte tiene così fede alla tradizione del Collio, puntando alla linearità e all'equilibrio dei suoi vini.

15 D8 **Tavagnacco**
Azienda Agricola Tavagnacco Giovanna
Via Busa Cappello 3 - Gagliano 33043 Cividale del Fr. (UD)
tel. 335/6172270 fax 0432/701652
e-mail cantina@cantinatavagnacco.it www.cantinatavagnacco.it

I vigneti sono ubicati nei Colli Orientali, in una delle zone vinicole più pregiate d'Italia: la fascia collinare prealpina del Friuli Venezia Giulia. In una splendida cornice storica che rievoca i fasti e le avventure delle epoche romana e longobarda, di cui Cividale del Friuli è testimonianza, è ubicata quest'azienda che è il frutto dell'eredità del Conte Ugo di Manzano, di cui Giovanna Tavagnacco è diretta discendente. Terre che sono confine tra culture, popoli, lingue, storie e geografie diverse. E proprio su queste terre il padre di Giovanna Tavagnacco, coltivò l'uva, produsse il vino e lo pose a riposo in questa cantina.
Ed è di fronte a queste terre, di fronte a queste botti, che prese forma una domanda la cui risposta cambiò il corso della vita di quest'attenta vignaiola come, a suo tempo, cambiò quella di suo padre. "Può un vino suscitare delle emozioni? Può un vino evocare dei sentimenti?".

15 E6 **Tenconi**
Via Papa Giovanni XXIII, 19 - 31050 Visnadello (TV)
tel. 0422/92639 fax 0422/628035
e-mail vini_tenconi@libero.it
www.vinitenconi.com

Uve provenienti dalla zona Aquileia Doc vengono poi lavorate in Cervignano del Friuli e in Palmanova.
Sotto l'attenta supervisione dell'Enologo Giorgio Bertossi, il vino viene a maturazione in acciaio e in barrique, per essere poi imbottigliato da quest'azienda, con la sede a Visnadello, in provincia di Treviso.

15 C8 **Tenuta Bosco Albano**
della Gaia spa
Cantina Via Bosco di Cecchini, 27/B - 33080 Pasiano di Pordenone (PN)
tel. 0434/628678 fax 0434/628617

I suoi 45 ettari di vigneto Doc, nel cuore dalla Grave, si trovano a Pasiano di Pordenone.
È il connubio fra tradizione e tecnologia moderna. I vigneti hanno una produzione per ettaro non elevata, per poter garantire raccolti di qualità.

15 D7 **Tenuta Beltrame**
Tenuta Beltrame ss
Località Antonini, 4 - Frazione Privano - 33050 Bagnaria Arsa (UD)
tel. 0432/923670 fax 0432/920054
e-mail tenuta.beltrame@libero.it

Immersa nel verde della zona Doc Friuli Aquileia, tra la città romana di Aquileia e la fortezza stellata di Palmanova, la Tenuta Beltrame, risalente al 1400, si estende su 40 ettari, di cui 25 coltivati a vigneto. L'allevamento delle viti a doppio Guyot, l'elevato numero di varietà clonali e la natura franco argillosa del terreno consentono di ottenere uve dalla spiccata tipicità.
Raccolte accuratamente a mano e sottoposte ad attenti processi di vinificazione, queste uve sono all'origine della nobiltà qualitativa dei vini che si possono degustare nell'accogliente foresteria della villa padronale.

15 E6 **Tenuta Bosco Romagno**
di Anita Marocchi & C. ss
Via Cormons, 211 - Frazione Spessa 34043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716246 fax 0432/716246
e-mail tenutaboscoromagno@libero.it

Nei Colli Orientali del Friuli, nel cuore di questa zona Doc ad altissima vocazione enoica, a sud di Cividale, l'antica Forum Julii, cittadella romana prima e longobarda poi, si trova Bosco Romagno, azienda agricola che ha preso il nome da una nota località vicina: un bosco di querce e castagni, d'acacie e di noccioli, frequentato da piccola e grossa selvaggina. Dieci ettari di vigneto occupano il fianco della collina dominata dalla villa sede dell'azienda. Da queste vigne, col favore di un microclima davvero ideale, si ricava una produzione limitata e di qualità, facendo tesoro di un'esperienza che dura da quasi quarant'anni e che, nel tempo, ha saputo rimanere fedele all'antica e nobile tradizione enologica friulana, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo.

15 E2 **Tenuta di Angoris**
Tenuta di Angoris spa
Località Angoris, 7 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60923 fax 0481/60925
e-mail angoris@tmedia.it

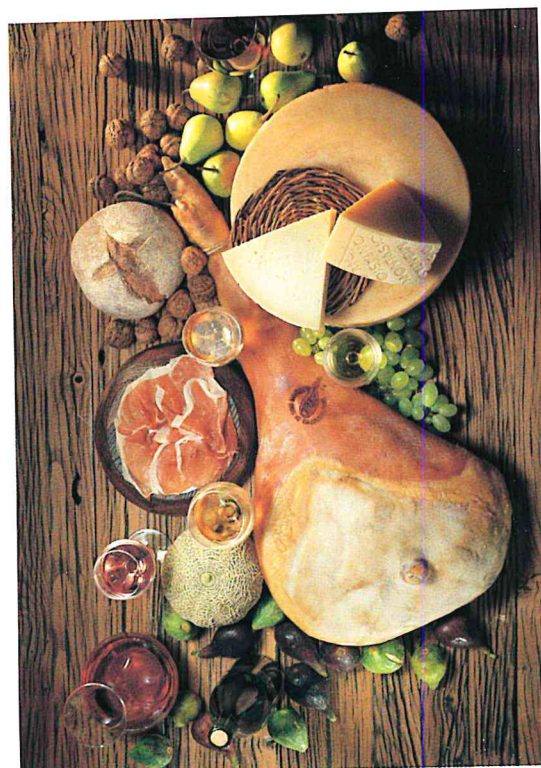
Fondata nel 1648 nella zona di Cormons nel Friuli Orientale, da una donazione dell'imperatore d'Austria al friulano Locatello Locatelli.
Oggi è una moderna azienda con 130 ettari a vigneto situati nel cuore delle tre zone Doc più significative: Collio, Colli Orientali e Isonzo.

15 C8 **Tenuta di Blasig**
di Elisabetta Bortolotto Sarcinelli
Via Roma, 63 - 34077 Ronchi dei Legionari (GO)
tel. 0481/475480 fax 0481/475047
e-mail tenutadiblasig@tiscalinet.it

Oggi l'ottocentesca Villa Blasig è casa, sede dell'azienda e cantina della famiglia Blasig che da tre secoli è presente in regione, attiva nello sviluppo e nelle bonifiche, sempre alla ricerca del benessere condiviso. La cura, la tecnologia discreta ed efficiente, la cantina odorosa parlano dell'amore per questa terra. Una terra rossa, carica di vigore e sostanza con l'altopiano che ripara le vigne dalla bora. Le temperature smorzate con il microclima sono le ottimali premesse per mettere a punto vigne e vitigni, nel rispetto della natura, dalla quale sapientemente estrarre al massimo sapore, gusto e bouquet.

Tradizione nel piatto?

La risposta è nel Cibario

Un ***Atlante dei prodotti della tradizione*** gastronomica del Friuli Venezia Giulia arrivati a noi da un passato lontanissimo, sopravvissuti nelle nostre abitudini quotidiane, spesso ancorati ad alcune zone del territorio e legati ad economie tipiche: questo è il ***Cibario*** che l'Ersa, in quanto Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale, ha pubblicato con l'intento di renderci tutti più consapevoli delle radici e dell'evoluzione della nostra cultura gastronomica che è anche espressione economica e sociale della storia di questo lembo di terra a Nordest, con tutte le sue contaminazioni etniche, culturali ed emporiali accumulate nel tempo.
Proponendo, con uno straordinario corredo fotografico, l'elenco regionale completo dei prodotti agroalimentari tradizionali - 90 in tutto - il ***Cibario*** è una antologia degli archetipi del gusto della nostra regione, una guida e al tempo stesso un invito a coltivare la voglia di incontrare, scoprire o ritrovare sapori di casa e di infanzie lontane, tratti originali, introvabili altrove, di cose buone da assaporare con il palato e con gli occhi, a cui la conoscenza di un complesso di fattori e di vissuti può conferire un gusto supplementare.
Le materie prime e gli alimenti catalogati derivano da procedure e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura che nonostante le scoperte, i progressi, le esperienze, non hanno subito variazioni snaturanti e salvaguardano il ruolo essenziale della flora specifica anche quando siano adottati accorgimenti atti a contemporaneamente conservare tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto.
Tappa dopo tappa , pagina dopo pagina, si attraversa l'universo, ricco di sfumature, dei formaggi e dei latticini e il ponderoso capitolo dedicato al suino e ai suoi derivati che in questa terra ha dato vita a una vera e propria "cultura del maiale"senza escludere i prodotti, diversi, che in montagna ne affiancano o sostituiscono il consumo; dai prodotti d'oca, dell'itticoltura e di allevamento si arriva ai dolci e ai piatti delle feste e delle ricorrenze, passando per l'olio; dai vegetali della tradizione, alle conserve, alle bevande, agli sciroppi fino alle marmellate.
Quello che nell'insieme si delinea è un itinerario di prodotti simbolo (come il *musetto*, la *brovada*, il *frico*, la *ricotta affumicata*, il *formaggio salato*, la *gubana* e la *putizza*), di tradizioni sconosciute (*formadi frant, cuincir, crafut, marcundela, polmonarie, sanganel, petina*) e di nuove tradizioni (per esempio tutti i *prodotti affumicati ottenuti dalla carne d'oca*) che suggerisce anche una più intrigante lettura del territorio che si presta così anche a diversi approfondimenti culturali e a nuovi, inconsueti turismi.

Maria Pia Bonessi

15 E7 **Venica & Venica**
Azienda Agricola Venica&Venica di Gianni e Giorgio Venica ss
Via Mernico, 42 - 34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/61264 - 60177 fax 0481/639906
e-mail venica@venica.it www.venica.it

Dal 1930 ad ora, nel segno di un armonioso ricambio generazionale, sono trascorsi 70 anni di passione, sacrifici e successi, in un rapporto sinergico tra l'affascinante Collio ed il continuo, incessante amore per la vigna e le sue uve. Un'azienda famigliare con 28 ettari di vigneto tutti nel comune di Dolegna del Collio, zona di produzione Doc Collio. Gianni, Giorgio e Giampaolo Venica sono vignaioli autoctoni impegnati a far esaltare le proprie tradizioni con una continua ricerca, credendo nell'innovazione.
È stato necessario creare una squadra di persone formate tecnicamente, affiatate e creative, che lavorano nel rispetto dell'ambiente con coscienza, ricercando costantemente l'eccellenza.

Ex libris di Kratky (Rep. Ceca)

15 E6 **Venturini**
Azienda Agricola Paolo Venturini
Via Isonzo, 135 - 34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60446 fax 0481/634611
e-mail venturini@xnet.it

L'azienda si estende su 12 ettari fra le zone Doc Collio e Colli Orientali. Dal 1976 è condotta da Paolo Venturini che ha ereditato la passione per quest'attività dal padre Bruno. La zona favorevole sotto il profilo del terreno e del clima, un'attenta selezione clonale, moderne attrezzature per la vinificazione delle uve, nonché la cura dell'affinamento e della conservazione dei vini, fanno gli ottimi bianchi Collio e rossi Collio, qui prodotti.

15 B5 **Vicentini Orgnani**
Azienda Agricola Alessandro Vicentini Orgnani
Via Sottoplovia, 2 - 33090 Valeriano (PN)
tel. 0432/950107

Si estende su 20 ettari di vigneto nella zona Doc delle Grave. Tradizione e innovazione consentono una produzione di grande qualità. Sono prodotti vini bianchi in acciaio, più semplici e profumati o parzialmente fermentati in barrique, e più complessi e adatti ad un medio affinamento in bottiglia.
I vini rossi, ottenuti da uve concentrate e ricche e a seguito di lunghe macerazioni, vengono affinati in legno.
Da molti anni l'azienda propone una piccolissima ma importante produzione di vini ottenuti da varietà autoctone friulane, in particolare l'Ucelut, un passito fermentato in legno, rarissimo in questa tipologia.

16 C5 **Vie di Romans**
Azienda Agricola Vie di Romans di Gianfranco Gallo
Località Vie di Romans, 1 - 34070 Mariano del Friuli (GO)
tel. 0481/69600 fax 0481/697950
e-mail viediromans@tiscalinet.it

Condotta dalla famiglia Gallo da diverse generazioni, dal 1978 è guidata da Gianfranco Gallo. I 35 ettari a vigneto sono tutti rigorosamente allevati su terreni ghiaiosi e poveri in fertilità, ideali per la produzione di grandi vini bianchi. I vini vengono maturati per diverso tempo e sono pronti per il mercato a partire dal secondo anno della vendemmia.

15 B7 **Vigneti Pittaro**
Vigneti Pietro Pittaro
Via Udine, 67 - Località Zompicchia - 33033 Codroipo (UD)
tel. 0432/904726 fax 0432/908530
e-mail info@vignetipittaro.com
www.vignetipittaro.com

I Vigneti Pittaro si estendono su una superficie di oltre 80 ettari, sono vigneti situati nella sassosa e assolata pianura del Friuli.
La densità delle viti è superiore ai 4.000 ceppi per ettaro, ciò al fine di ottenere il massimo della qualità.
La cantina, moderna e tradizionale, è dotata di quanto di più razionale e tecnologicamente avanzato si possa disporre.
Inoltre, su una superficie di oltre 800 mq., la Vigneti Pittaro possiede un importante e conosciuto museo del vino.

15 C6 **Villa Frattina**
Villa Frattina s.p.a.
Via Palazzetto, 68 - Ghirano - 33080 Prata di Pordenone
tel. 0434/605911 fax 0434/605950
e-mail sergio.zucca@averna.it
www.villafrattina.it

Villa Frattina è un'azienda di 50 ettari vitati che si estendono nella zona Doc Lison Pramaggiore, dominati da una villa del Seicento, con sede e cantina a Ghirano di Prata, in provincia di Pordenone. L'azienda si dedica, da più di un secolo, con passione, alla produzione del vino abbinando moderne tecnologie, di cui è dotata, a tradizioni locali.
L'attenta conduzione dei vigneti, la vendemmia scrupolosa e la successiva trasformazione vinicola qualitativamente elevata, la caratterizzano. Ha avviato un progetto quinquennale di zonazione che permetterà di reimpiantare in ogni vigneto le varietà più idonee all'ecosistema di Villa Frattina.

15 E7 **Villa Russiz**
Azienda Agricola Villa Russiz
Via Russiz, 6 - 34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/80047 fax 0481/809657
e-mail villarussiz@villarussiz.it
www.villarussiz.it

Fondata nel 1869 dal conte francese de La Tour, Villa Russiz fu tra le prime ad introdurre nuove varietà di uve francesi. La filosofia di ieri vive ancora oggi nella ricerca delle nuove varietà più adatte al territorio e in grado di sviluppare la qualità ai massimi livelli. Si è concretizzata nella creazione di una meravigliosa cantina, a volte completamente interrata, e nella passione e nell'impegno costante per la cura dei dettagli cominciando dai filari per arrivare in cantina fino alla bottiglia.

i veronelli & ulivum

Vini e cibi d'elezione in Friuli Venezia Giulia

È una manifestazione enogastronomica rivolta agli specialisti del settore nazionali e internazionali: giornalisti, importatori, commercianti, ristoratori, educatori e ai gourmet. L'evento si svolge a Trieste, città capoluogo della regione, all'interno del Palazzo della Borsa Vecchia attuale sede della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Trieste. Durante le giornate del 5 e 6 maggio 2003 sono presenti i produttori e i vini delle grandi cantine della Regione, chiosati con i prestigiosi simboli delle "Stelle" e del "Sole" nella Guida ai Vini d'Italia di Luigi Veronelli, uno dei più accreditati Maestri del settore e giornalista di vastissima fama. La degustazione dei vini partecipanti avviene in abbinamento con i sapori gastronomici tipici del territorio: la Trota e il Prosciutto di San Daniele, il Formaggio Montasio e i tradizionali prodotti derivanti dall'utilizzo dell'oca. Luigi Veronelli è il protagonista di seminari guidati riguardanti una selezione dei vini presenti che si completeranno con la degustazione di cibi tipici locali e di lontana provenienza. All'interno della manifestazione viene riservato uno spazio di particolare approfondimento all'olio extra-vergine di oliva prodotto unicamente nella Regione Friuli Venezia Giulia.

I partecipanti alla manifestazione potranno interagire con Luigi Veronelli e con il suo team di esperti nel corso dei seminari che verteranno sugli abbinamenti tra i vini protagonisti dell'evento con i cibi locali e con i cibi di lontana provenienza, preparati da chef di fama mondiale: Annie Feolde dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze e Sirio Maccioni del Ristorante Le Cirque 2000 di New York. Verrà insignito il Premio Luigi Veronelli a tre vignaioli della regione partecipanti alla manifestazioni che si sono distinti negli anni precedenti per l'innovazione tecnica in vigna o in cantina, per il design della bottiglia e/o dell'etichetta e per la creatività estetica.

Verrà inoltre consegnato un "Premio alla carriera Luigi Veronelli" a un vignaiolo storico del Friuli Venezia Giulia, al quale sarà consegnata un'opera d'arte realizzata da Adam D. Tihany, un architetto statunitense di fama mondiale.

In occasione della manifestazione verrà pubblicato un libro di ricette in tre lingue (italiano, inglese e tedesco) dal titolo "R-FVG" che contiene al suo interno circa 70 ricette create da altrettanti chef internazionali che, usando ingredienti della tradizione del Friuli Venezia Giulia, hanno rinnovato le classiche ricette della regione. L'esasperata selezione compiuta per assicurare l'alta qualità dei prodotti enogastronomici che saranno presentati durante la manifestazione, sta attraendo un numero significativo di operatori economici di settore a livello internazionale, che saranno presenti durante le due giornate a Trieste e in tutta la regione Friuli Venezia Giulia, alla scoperta dei sapori e delle tradizioni tipiche del territorio, percorrendo itinerari turistici, compiendo visite aziendali e incontri con i produttori locali.

L'obiettivo è quellodi favorire nuovi contatti e relazioni commerciali tra aziende e rafforzare ancora di più l'immagine della regione soprattutto al di fuori dei propri confini geografici.

I VERONELLI

Stelle, soli ed astri nascenti dell'enologia del Friuli Venezia Giulia

ULIVUM

Rassegna dell'olio extra-vergine di oliva del Friuli Venezia Giulia

Trieste, 5-6 maggio 2003

Palazzo della Borsa Vecchia - Palazzo della Prefettura

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
Via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180
e-mail: ser.vitivinicolo@ersa.fvg.it
www.vignetochiamatofriuli.com

I CONSORZI

Consorzio DOC
Friuli - Aquileia
Via Chiozza, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano (UD)
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
CCIAA - Piazza della Borsa, 14
34123 Trieste
Tel. 040/567751

Consorzio DOC
Collio
Via Gramsci, 2/4
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via S. Giuliano, 7
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0434/27875

Consorzio DOC
Friuli - Isonzo
Via Gramsci, 2/4
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481/61833

Consorzio DOC
Friuli - Annia
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0431/67596

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Umberto, 1
33028 San Daniele del Friuli (UD)
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale
Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo (GO)
Tel. 0432/905317

Consorzio per la tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la tutela
del Marchio Gubana
c/o Unione Artigiani del Friuli
Viale Libertà, 50
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432/731091